



海の京都

旬の食材が食べられるお店をご紹介します!!

SPRING
2020

旬の食材提供店

暖かな光が草花を包む
海の京都の春。
冬を越えて美味しくなった
魚介に野菜、旬の食材を
景色と一緒に楽しもう。

春の旬を探しに
海の京都へ



海の京都旬の食材フェア

期間：2020年3月1日(日) - 6月30日(火)

↓この春の旬の食材はこちら↓



ハタハタ



丹後とり貝



イチゴ



キャベツ



マアジ



マダイ



アカガレイ



タケノコ



山ぶき

詳細は、海の京都DMO Webサイトをご覧ください。

海の京都 旬の食材

検索



漁や入荷状況により提供できない場合がございます。各店にお問い合わせのうえ、ご来店ください。

旬の食材提供店はこちら!

各店舗や提供食材・料理等の詳細は海の京都のWebサイトをご覧ください。



丹後とり貝を使用した提供メニューは、期間限定(5月中旬～6月下旬)となります。

江戸前握り 華寿司

和食・寿司

旬の食材: ハタハタ、マアジ、丹後とり貝
メニュー: ハタハタ塩焼、マアジの刺身 他



京都府福知山市篠尾新町3-75-7
11:30～14:00(LO13:30)
17:00～22:30(LO22:00)
☎0773-22-6000
水曜・第3火曜定休
P有(5～6台) / 要予約

ひでじろう

家庭料理

旬の食材: マダイ、イチゴ

メニュー: 春の香り(真鯛のしんじょうあんかけ、苺の炭雪寒天)



京都府福知山市三和町野209
宿泊込み(1泊2食付)
☎090-8535-0276
不定休 / P有(1台) / 要予約

レストラン漁連

和食

旬の食材: マアジ

メニュー: 真アジの姿造り定食



京都府宮津市漁師1775-25
宮津天橋立 漁師町 とまーと内
9:00～18:00(LO17:00)
☎0772-22-3189
火曜定休 / P有(60台) / 予約不要

四季膳 花の(茶六別館)

和食

旬の食材: 丹後とり貝

メニュー: 丹後とり貝造り付花の御膳



京都府宮津市島崎2039-4
11:30～14:00(LO13:00)
17:30～21:00(LO19:00)
☎0772-22-0206
火曜定休(祝日は営業)
P有(8台) / 要予約

橋立海産センター 瑞松苑

和食

旬の食材: 丹後とり貝

メニュー: とり貝御膳、とり貝丼(6月頃より)



京都府宮津市国分10
11:00～17:30(LO17:00)
☎0772-27-1488
無休 / P有(50台) / 予約不要

34 FLOWER&CAFE

cafe

旬の食材: イチゴ

メニュー: いちごいちごパフェ、特製いちごミルク(練乳入り)、いちごサンド 他



京都府京丹後市峰山町新町1606-1
メイン内
10:00～18:30(LO18:00)
☎0772-62-6333
定休日はショッピングセンターメインに準じる
P有 / 予約不要

日本料理 一ゑん

和食

旬の食材: マダイ、丹後とり貝

メニュー: 真鯛のしゃぶしゃぶ小鍋、丹後とり貝コース 和み、丹後とり貝コース 極み



京都府福知山市塚今岡6
ゆらのガーデン内
11:30～14:30(LO14:00)
17:00～21:00(LO20:30)
☎0773-24-1050 / 火曜定休
P有(60台) / 要予約

amano-hashidate 幽斎

創作和食

旬の食材: ハタハタ、マアジ、マダイ、丹後とり貝、山ぶき、タケノコ、イチゴ

メニュー: 京・新感覚和食会席、丹後とり貝フルコース



京都府宮津市字須津2653
(天橋立二本松)
12:00～14:00、18:00～21:00
☎0772-46-6878
不定休 / P有(7台) / 要予約

海鮮かわさき

和食

旬の食材: ハタハタ、マダイ

メニュー: 春うらら定食(5月末まで)



京都府宮津市漁師1775-33
平日 11:30～14:00(LO14:00)
土・日・祝 11:00～14:00(LO14:00)
☎0772-22-6953
水曜定休 / P有(4台) / 予約不要

料亭ふみや

和食

旬の食材: 丹後とり貝、マアジ、マダイ、アカガレイ、タケノコ

メニュー: 丹後とり貝フルコース(5月中旬～6月中旬)



京都府宮津市字島崎2039
11:00～14:00(LO13:00)
17:00～22:00(LO20:00)
☎0772-22-0238
不定休 / P有(10台) / 要予約

Ama Terrace

和食

旬の食材: マダイ

メニュー: 本日のおまかせ海鮮丼(数量限定)



京都府宮津市大垣19 傘松公園内
喫茶 9:00～16:30(LO15:45)
食事 10:00～16:30(LO15:30)
☎0772-27-1015
P無 / 予約不要

綾部ふれあい牧場 ハイジのキッチン

焼肉店

旬の食材: イチゴ

メニュー: 完熟イチゴのシェイク



京都府綾部市位田町松前81
10:00～18:00
☎0773-48-1000
火曜定休 / P有(70台) / 予約不要

旬菜厨房 MINATO

創作料理

旬の食材: タケノコ

メニュー: 報恩寺旬三昧(5月連休中まで)



京都府福知山市堀2713
11:00～14:00(LO13:30)
17:00～22:00(LO21:00)
☎0773-22-8874
火曜定休
P有(15台) / 要予約

小田寿司

和食・寿司

旬の食材: マアジ、マダイ、アカガレイ、丹後とり貝

メニュー: アジの刺身、タイのにぎり、カレイの煮付け、とり貝(大サイズを刺身または握り) 他



京都府宮津市字文珠518-25
12:00～21:00(LO20:00)(要確認)
☎0772-22-6662
木曜・第3火曜定休
P有(要確認) / 要予約

丹後四季料理 平の家

和食

旬の食材: 丹後とり貝、ハタハタ、マアジ、マダイ、アカガレイ、キャベツ、山ぶき、タケノコ

メニュー: 丹後とり貝の炙り、光秀とガラシャの御膳



京都府宮津市鶴賀2123-1
宮津駅前
営業時間は予約で変わります
☎0772-22-2419
不定休 / P有(4台) / 要予約

なみじ

和食・寿司

旬の食材: ハタハタ、マアジ、マダイ、アカガレイ、丹後とり貝

メニュー: 地魚のにぎり



京都府宮津市字波路2402-2
11:30～14:00(LO13:30)
17:30～22:00(LO21:30)
☎0772-20-1188
水曜・第3火曜定休
P有(7台) / できれば予約

道の駅くみはまSANKAIKAN

喫茶

旬の食材: イチゴ

メニュー: いちご生ジュース



京都府京丹後市久美浜町浦明1709
8:00～17:00
☎0772-83-2000
無休 / P有(45台) / 予約不要

橋立ベイホテル レストラン フィーズ・エール

フレンチ

旬の食材: マダイ、キャベツ、タケノコ

メニュー: Dコース(真鯛のボワレ)



京都府与謝郡与謝野町宇岩滝68
橋立ベイホテル1F
11:30～14:00(LO13:30)
17:30～21:30(LO21:00)
☎0772-46-1600
無休 / P有(100台) / 要予約

海の京都エリアへのアクセス



- お車の場合 ●京都(大山崎IC)方面から天橋立まで約1時間30分 ●名古屋方面から天橋立まで約3時間
●大阪方面から天橋立まで約2時間20分 ●姫路方面から天橋立まで約2時間10分
- 鉄道の場合 ●京都から天橋立まで約2時間 ●大阪から天橋立まで約2時間15分

舞鶴のさかな 食べ処・買い処

(海の京都旬の食材フェア協力店)

舞鶴のさかな提供店利用券&宿泊券プレゼント
キャンペーンの実施を予定しています

《期間》4月下旬～8月下旬

舞鶴市には、飲食店で9項目、小売店で7項目の登録基準を満たした飲食店や小売店が、「舞鶴のさかな提供店」として登録され、お客様に満足していただけるよう、舞鶴のさかなを使用した料理や産品を提供しています。

詳しい情報は「舞鶴水産協会」WEBサイトをご覧ください。

<http://maizuru-sakana.la.coccan.jp/>



次の「海の京都旬の食材フェア」は夏!
『夏』の指定食材は...

岩がき、白いか(ケンサキイカ)、
サザエ、はい貝、レンコダイ(キダイ)、
万願寺甘とう、伏見とうがらし、
賀茂なす、メロン、桃、
かぼちゃ、丹後茶、中丹茶

期間: 2020年7月1日(水)
～8月31日(月)まで

Kyoto by the Sea

海の京都DMO

(一般社団法人 京都府北部地域連携都市圏振興社)

〒629-2501

京都府京丹後市大宮町口大野226 京丹後市役所大宮庁舎内

TEL 0772-68-5055 E-mail: info@uminokyoto.jp

<https://www.uminokyoto.jp/>

