



第8回
森の京都

ジビエフェア

Woodland Kyoto Gibierfair

2024 2025
11.16 SAT - 2.16 SUN

「森の京都」の恵み、
ジビエ料理を楽しむ。



亀岡市、南丹市、京丹波町、福知山市、綾部市、
舞鶴市、京都市右京区京北の飲食店60店舗が参加！

各店舗の詳細情報は [こちら](#)



PRESENT

食べて、買って、当てよう！
WEBアンケート実施中！

WEBアンケートにお答えいただいた方の中から抽選で
合計60名様に
● 鹿肉ロースト(120g) ● 鹿肉味噌(1本)
● 鹿ソーセージ(120g) のいずれかプレゼント！

Woodland Kyoto Gibierfair

森の恵み ジビエ

ぼたん鍋を 味わえる お店



かぶしきがいしゃ みやもとや

亀岡

株式会社 宮本屋

ぼたん鍋

11月15日解禁～4月初旬まで。
京味噌と岡崎八丁味噌のブレンドスー
プは人気商品。焼きぼたん付きぼた
ん鍋は9,680円。

☎0771-22-0635
亀岡市篠田野町佐伯大日堂32
¥7,150円 休木 有
☎11:30～14:00/17:00～19:00



要予約



おりょうりたまがわろう

亀岡

御料理 玉川楼

ぼたん鍋

冬の味覚の王者。地場野菜と取り合
わせたみそ味のぼたん鍋。
持ち帰りセットは1人前5,400円です。

☎0771-22-0036 亀岡市安町90
¥7,920円 休水 有
☎11:00～14:00/17:00～22:00



要予約



みんしゆくみやま

南丹

民宿みやま

ぼたん鍋コース

当宿特製味噌のぼたん鍋コース。(要予約)
シメも楽しみにしてください。

☎0771-75-0535
南丹市美山町長谷湯ヶ谷58番地1
¥7,700円 休年末年始 有 可
☎11:00～21:00

要予約



るりけいやまごとのえき

亀岡

るり溪山郷の駅

一人ぼたん鍋

こだわりの猪肉を使い、地元野菜と一緒に一人
ぼたん鍋を堪能してください。
(11月～3月の期間限定)

☎0771-20-9035
亀岡市畑野町土ヶ畑澤ノ上4-2
¥2,200円 休月・火 有
☎11:00～14:30



あゆちやや りょうりりょかん かどや

京丹波

鮎茶屋 料理旅館 角屋

ぼたん鍋

上質な脂が豊富な最上級の猪肉を角屋特製の
胡麻油薫る白味噌汁で!熊しゃぶと
の食べ比べもぜひどうぞ。(14,520円)

☎0771-84-0009
京丹波町本庄ノタ7
¥7,260円 休不定休 有 可
☎11:00～23:00

要予約



ほっこうかん

南丹

八光館

ぼたん鍋会席

丹波の地野菜や名物ぼたん鍋が味わえる会席。
特上ぼたん鍋コースは11,000円。

☎0771-42-2221
南丹市八木町八木河原31-4
¥9,075円 休月 有
☎11:00～14:00
17:00～21:00

要予約



きょうたんぼ ほんごうてい

京丹波

京丹波八光亭

ぼたん鍋セット

コース肉使用。特選みそ仕立て。

☎0771-82-0850
京丹波町豊田下川原182-4
¥8,470円 休水・不定休 有
☎11:00～15:00
17:00～21:00

要予約



ふるさと

京丹波

ふるさと

ぼたん鍋

猪肉と野菜を、白みそベースのだし汁で召し上
がってください。

☎0771-84-0581
京丹波町本庄木下25-1
¥6,600円 休不定休 有 可
☎11:00～17:00

要予約



あやべおんせん かぶしきがいしゃ りょくど

綾部

あやべ温泉 (株) 緑土

京都ぼたん鍋と京みずなの ハリハリしゃぶしゃぶ

臭みの少ない丹波のぼたん肉と厳選された
綾部野菜との絶品コラボです。

☎0773-55-0088
綾部市睦寄町在の向10番地
¥1,880円 休月 有 有
☎[火～金]11:00～14:00(LO 13:30)
[土・日・祝]11:00～19:00(LO 18:30)



じゅんわふうりょうりょかん げんちょう

綾部

純和風料理旅館 現長

ぼたん鍋造り付きコース

現長秘伝の出汁で味わう地産地消のぼたん鍋
を是非ご賞味ください。

☎0120-501-826
綾部市並松町上番取18-1
¥9,680円 休不定休 有 可
☎[ランチ]11:30～14:30
[ディナー]17:00～22:00

要予約



りょうてい ゆうづき

綾部

料亭 ゆう月

ぼたん鍋コース

猪肉は丹波地域の天然猪肉をご用意、鍋のスー
プはベースとなる赤味噌に当店独自のアレンジを加え
た特製スープに仕上げました。深みのある
味わいとほんのり効いた生姜が特長です。

☎0773-44-0818 綾部市七百万石町由里16-1
¥11,000円
休不定休(12/31～1/3は休業) 有
☎[ランチ]11:30～15:00 [ディナー]18:00～22:00

要予約



ジビエとは

ジビエとは狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉のことをいいます。ジビエは、フランスを中心にヨーロッパ各地において貴族の食文化として発展してきました。現在でも高貴で特別な料理として愛され続けています。

〈出典〉一般社団法人日本ジビエ振興会ホームページ

ジビエについて
もっと知りたい方は
コチラ



<https://morinokyoto.jp/gibier/>



森の京都ファン
になってお得に
森の京都エリアを
巡ろう



ファンクラブへの登録はこちらから→



リカーショップ寿屋

猪・鹿精肉

天然猪を罎で捕り、手際よく丁寧に精肉されており、臭みもないので、ぼたん鍋、すき焼き、焼き肉と美味しくいただけます。ぼたん鍋用の味噌もあります。鹿肉も取り扱っています。

ネット販売可能

☎0771-24-8639
亀岡市南つじヶ丘大葉台2丁目14-10



🕒 水 🕒 無 🕒 9:00~19:00

リカーショップことぶきや

亀岡



精肉・加工品が 買えるお店

森の京都を代表する
食材のひとつ「絶品ジビエ」を
是非ともご堪能ください。

ジビエ料理の
レシピはこちら



美山おもしろ農民倶楽部

鹿ソーセージ・鹿サラミ

美山の山の恵みを生かしたジビエ作りは27年前から。無添加で製造・販売しております。

ネット販売可能

☎0771-77-0884
南丹市美山町内久保池ノ谷33-1
🕒 火(祝日営業) 🕒 有
🕒 10:00~17:00



みやまおもしろのうみんくらぶ

南丹



鹿肉のかきうち

鹿肉のハンバーグ、鹿・猪肉スライス、鹿・猪ソーセージ

国産ジビエ認証第1号施設で処理した鹿肉。安心、安全、おいしい笑顔のため、捕獲から精肉までこだわりの鹿肉をお届けします。

ネット販売可能

☎0771-82-0802
京丹波町塩田谷大将軍10番地1



しかにくのかきうち

京丹波



株式会社 談酒館

鹿肉の精肉・燻製・そぼろ煮

地元で捕獲後1時間以内に処理した新鮮な肉を塩と砂糖と天日干して味付け。

ネット販売可能

☎0771-87-0681
京丹波町上大久保下地26番地



かぶしきがいしゃ たんしゅかん

京丹波



精肉・猪肉・鹿肉の店 浜

鹿肉くんせい

ステーキ・すきやき・しゃぶしゃぶ、バラ焼肉、モモ焼肉 その他いろいろ出せます。

☎0773-33-3181
福知山市牧908-28
🕒 不定休 🕒 有
🕒 11:30~17:00



せいにく・ししく・しかにくのみせ はま

福知山



田舎暮らし

鹿ロースト(低温調理)100g

ほか鹿くんせい、鹿ハムや鹿精肉モモ、ミンチなどあります。在庫など事前にご確認ください。

ネット販売可能

☎0773-38-0553
福知山市夜久野町直見915-2
🕒 不定休 🕒 有
🕒 11:00~16:00



いなくらし

福知山



寒山

鹿肉辣油 香・辛

こだわりの素材と、熟成した鹿の挽肉を合わせました。スパイスの風味と鹿肉の滋味をお楽しみください。

ネット販売可能

☎080-5343-1190
舞鶴市西方寺780
🕒 不定休 🕒 有
🕒 11:30~14:30



かんざん

舞鶴



ジビエミート弾正

鹿精肉

鹿を30分以内に処理し、熟成させており、安心してお召上がりいただけます。臭みもなく好評です。

ネット販売可能

☎080-8327-3913
京都市右京区京北上弓削町弾正4番地
🕒 無 🕒 有



じびえみーとだんじょう

京都市右京区京北



ウッディー京北

鹿肉・鹿肉山椒煮・鹿餃子

鹿の捕獲状況等により販売されていない日や金額が変更になる場合がございます。

☎075-852-1700
京都市右京区京北周山町上寺田1-1
🕒 年末年始 🕒 有
🕒 9:00~18:00



うっでいーけいほく

京都市右京区京北



みやこジビエファクトリー

鹿精肉

プロジビエハンターのジビエ専門店です。すぐに使える鹿肉は常時在庫ございます。

☎080-5361-4655
京都市右京区京北湊谷町谷北8
🕒 不定休 🕒 有
🕒 10:00~17:00



みやこじびえふぁくとりー

京都市右京区京北

第8回 森の京都 ジビエフェア 店舗マップ



第8回 森の京都 ジビエフェア WEBアンケート実施!! 食べて、買って、当てよう!

WEBアンケート実施期間
 2024. 11.16(土) ▶ 2025. 2.17(月)

- 1 食事をされた方に QRコード入りのカードを配布
- 2 カードのQRコードを読み取る
- 3 景品を選んでアンケートに回答

※QRコードは株式会社デンソーウェブの登録商標です。

<p>20名様</p> <p>健太郎の京都ジビエ 鹿肉ロースト (120g) 田舎暮らし / TEL.0773-38-0553 福知山市夜久野町直見915-2</p>	<p>20名様</p> <p>鹿肉味噌 甘口 (1本) 寒山拾得 / TEL.080-5343-1190 舞鶴市字西万寿780</p>	<p>20名様</p> <p>鹿ソーセージ (120g) 京都府立須知高等学校 食品科学科 / TEL.0771-82-1171 京丹波町豊田下川原166-1</p>
--	--	---

【※各店舗につき1回のみ応募となります。※写真は景品のイメージです。※景品内容は情勢等により変更になる場合がありますので、ご了承下さい。】



森の京都に関する情報は
こちらから



EXPO KYOTO
Official site



京都の万博に関する情報は
こちらから

一般社団法人 森の京都地域振興社
 (森の京都DMO)
 〒621-0804 京都府亀岡市追分町谷筋25-30
 TEL 0771-22-9800 E-mail info@morinokyoto.jp

京都府南丹広域振興局
 地域連携・振興部 企画・連携推進課
 TEL 0771-24-8430
 FAX 0771-24-4683

京都府中丹広域振興局
 農林商工部 農商工連携・推進課
 TEL 0773-62-2593
 FAX 0773-62-2859



まきがまびざあん えん 亀岡

薪窯ピザ庵 えん

鹿肉のジビエピザ

旬の野菜と里山の素材を主役にして、薪窯で焼いた香り豊かな創作ピザを味わってください。

☎ 080-2540-1814
亀岡市宮前町神前大道10-1

¥ 1,700円 月・火・水・木 有
☎ 11:00~15:30



亀岡



アムール 亀岡

Amour

鹿肉のシチュー

じっくり半日煮込んだ鹿肉はトロトロです。当店自慢のデミソースでご賞味ください。猪のアヒージョは1,250円。

☎ 0771-24-5821
亀岡市追分町谷筋37-8 カワモトビル1F
¥ 1,500円 日 有
☎ 11:30~14:00/18:00~23:30



ビストロ まびたん 亀岡

BISTRO 仙人掌

ミニコース

鹿も肉のローストイテジクとクルミの赤ワインソース。フルコースは3,850円。

☎ 0771-22-8541 亀岡市篠町見晴5丁目20-8
¥ 3,300円
☎ 月・火・木はランチ営業のみ 有
☎ 11:30~14:30(LO 13:00)
18:00~20:30(LO 18:30)



南丹

みやまちょうしげんぶんかむらかじかそう 南丹

美山町自然文化村河鹿荘

鹿ロースト丼

美山産の鹿ローストをふんだんに使用！河鹿荘特製タレをかけてお召し上がりください。☎ 11:30~14:00/17:00~19:30

☎ 0771-77-0014
南丹市美山町中下向56番地



たうたしや 南丹

田歌舎

かりびとごはん

狩猟、農業、採集から得た食材で、その時のメニューが決まります。滋味あふれる食材をお楽しみください。「季節のおまかせ(4,400円)」もあります。どちらもディナーは1,000円up。

☎ 0771-77-0509
南丹市美山町田歌上五波1番地1
¥ 4,400円 月・火・不定休 有
☎ 可 ☎ 11:30~14:00/17:00~20:00



ひよしふれすとリゾートとやまのいえ 南丹

ひよしフォレストリゾート山の家

山のジビエ華麗

しっかりと下処理したジビエ肉を大鍋でじっくりと煮込んだ創作料理です。鹿肉の煮込みは1,780円。

☎ 0771-72-3535
南丹市日吉町生畑ノ元下16
¥ 980円 無 有 可 有
☎ 11:30~14:30/18:00~21:00



みやまおもしろのうみんくらぶ 南丹

美山おもしろ農民倶楽部

鹿ホットドッグ

美山の野生鹿を使った自社製造の鹿ソーセージの入ったオリジナル・ホットドッグ。鹿ソーセージなどジビエ製品も販売しています。鹿フランクフルトは400円。

☎ 0771-77-0884
南丹市美山町内久保池ノ谷33-1
¥ 600円 火(祝日営業) 有
☎ 10:00~17:00



りょうりりょかん きぐすりや 南丹

料理旅館 きぐすりや

ジビエ会席

ジビエ会席は和洋取り合わせた調理法で鹿肉の美味しさを追求しています。人気のロース煮を始め、佃煮・つみれ鍋など様々なアレンジでお楽しみいただけます。初めて召し上げのお客様にも好評です。冬の味覚の王様、ぼたん鍋は8,800円。

☎ 0771-76-0015 南丹市美山町鶴ヶ岡今安8-1
¥ 6,600円 日 12月30日~1月2日
☎ 有 可 ☎ 11:00~14:30(LO 14:00)



たけよし 南丹

たけよし

しかそぼろ寿司

甘辛く炊いた鹿のそぼろをのせた寿司です。さっぱりとまぜて召し上がってください。

☎ 0771-75-0203
南丹市美山町安掛風呂ノ元1
¥ 1,200円 日 不定休 有
☎ 11:00~17:00



りょうりりょかん ちんせんろう 南丹

料理旅館 枕川楼

美山の肉 美山鹿

美山鹿の三点盛り。低カロリーで高タンパク、豊富なビタミンと鉄分のヘルシーな鹿肉をどうぞ！

☎ 0771-77-0003
南丹市美山町中上前26番地
¥ 3,795円
☎ 不定休(休館日12月29日~1月3日) 有 可
☎ 11:30~14:30(LO 14:00)
17:00~21:00(最終入店 18:30)





カメオカフードキッチン 亀岡

KAMEOKA FOOD kitchen

しかくし

亀岡の鹿をご賞味ください。

☎ 080-5150-7587
亀岡市追分町谷筋25-33 2F
¥ 440円 水 無
🕒 18:00~23:00



きょうふうりょうり しんばし 亀岡

京風料理 新橋

猪肉と九条ネギの陶板焼き

お造りや季節のお野菜・フルーツ付き
コースです。ぼたん鍋も対応できます。
鹿肉と京野菜のすき焼きもぜひどうぞ。

☎ 0771-22-0078
亀岡市安町釜ヶ前50-3
¥ 6,000円~(税・サ別) 不定休 有 要予約
🕒 12:00~13:00 / 17:00~22:00



すみやきほうあん 亀岡

すみや亀峰庵

鹿肉のカツ

丹波の滋味あふれる鹿肉の旨みカツの中にとじこ
めました。特選ソースと一緒に召し上がりください。
※追加料理としてのみ対応可。
単品での提供はしていません。

☎ 0771-22-0394
亀岡市禰田野町柿花宮ノ奥25番地
¥ 2,970円 不定休 有 可 有 要予約
🕒 11:30~14:30 / 18:00~21:00



京丹波

みちのえき「なごみ」 京丹波

道の駅「和」

鹿肉のロースト丼

脂肪が少なくヘルシーな鹿肉ローストは柔らかく、
ボリュームたっぷり!

☎ 0771-84-1008 京丹波町坂原上モジリ11
¥ 1,500円 火 有 🕒 11:00~17:00(LO 15:30)



しょくぼう わらく 福知山

食房 和楽

鹿串

夜久野町田舎暮らしさんの扱う鹿は、最高
の状態に仕上げられたジビエで臭みもなく、
美味しいです!

☎ 0773-24-3373 福知山市末広町1-24番地
¥ 630円 無 有 有 可
🕒 [ランチ] 11:30~14:45(LO 14:30)
[ディナー] 17:00~21:15(LO 21:00)



福知山



みちのえき「きょうたんばあじむのさと」 京丹波

道の駅「京丹波味夢の里」

ジビエ黒どんぶり

鹿肉・大黒本しめじ・黒大豆さらには、卵
にまで京丹波町産にこだわった大人の
どんぶりです。

☎ 0771-89-2310
京丹波町曾根深シノ65-1
¥ 1,490円 無 有
🕒 11:00~20:00(LO 19:30)



ピストロ キュー 福知山

Bistrot q

丹波もみじスネ肉ビール煮込み

うま味の強いスネ肉をフランスの郷土料理ビール
煮込みでトロツとした食感に仕上げました。ジビエ
メニューはディナータイムのみ提供になります。

☎ 0773-21-4183 福知山市上紺屋50
¥ 2,090円 月 無
🕒 [火~土] 17:00~24:00(LO 23:00)
[日] 11:30~18:00(LO 17:00)



にほんりょうりいちもん 福知山

日本料理一彙

京丹波産鹿カレー

京都府産の鹿肉のメンチカツです。ソー
スにもメンチを練り込みお子様でも大丈
夫な味付けです。

☎ 0773-20-1057
福知山市土師宮町1-93
¥ 1,870円 火 有
🕒 11:30~14:30(LO 14:00)



れすとらん あじくら 福知山

レストラン あじくら

鹿かつ 赤の他人丼

しっかりした歯ごたえ食べ応えの鹿肉のカツ
を特製タレと地卵でとじて丼に仕上げまし
た。うどんか、そばのセットになります。

☎ 0773-24-3600 福知山市厚中町121番地
¥ 1,815円 不定休 有
🕒 [ランチ] 11:00~15:00
[ディナー] 17:00~21:00



しかとわいん たんぱくらしこ 福知山

鹿とワイン 丹波クラシコ

おまかせランチコース

一頭買いのジビエを余すことなく調理。
滋味深い味わいを是非。

☎ 080-9742-7911
福知山市厚中町94 パティオ21
¥ 2,500円 月 有
🕒 [ランチ] 12:00~14:00
[ディナー] 18:00~22:00



綾部



カフェ プント!

綾部

Caffé PunTo!

鹿肉ソーセージのグリル

上質なジビエをシンプルに調理。肉本来の風味を活かしつつ、最適な火加減で提供します。他にも、鹿肉のローストなどを取りそろえております。

☎ 0773-42-7111
綾部市青野町西ノ後43 Rv1 1F
¥ 1,200円 休 不定休 有
🕒 14:00~21:00(LO 20:00)



いろはのい

綾部

いろはのい

ジビエ好み(A)

ジビエ肉(鹿)を細かく刻んで、ちくわとこんにゃくと一緒に、甘くダシで炊いてお好み焼きにしています。

☎ 090-7755-8655
綾部市月見町上正屋14-18
¥ 1,200円 休 不定休 有
🕒 17:30~22:00



ぎよさいしゅぼう あずき

綾部

魚菜酒房 あず木

鹿の釜めし

地元の食材を使っています。

☎ 0773-43-3077
綾部市中野町2丁目32
¥ 1,500円 休 日 有
🕒 17:00~21:00(LO 20:30)

要予約



おうちごはん「ゆりか」

綾部

おうちごはん「優里花」

ランチ(定食)

日常のおうちごはんに鹿肉を取り入れて、地産地消に心がけて作っています。おまかせ定食です。

☎ 090-9095-4141 綾部市鍛冶屋町佐田6
¥ 750円 休 月~金(土日のみ営業) 有
🕒 11:00~14:00

要予約



やなぎまち

福知山

柳町

夜久鹿の薫焼き

夜久野で獲れた鹿の背コースを炭火と薫で香ばしく焼き上げています。

☎ 0773-22-1809 福知山市下柳町21
¥ 1,540円
休 12月31日~1月4日 有
🕒 18:00~23:00(LO 22:00)



やきにくてい かどや

福知山

やきにく亭 かどや

スパイシージビエ

是非一度お試しください。

☎ 0773-23-7621
福知山市駅南町3-120
¥ 1,320円 休 水(臨時休業あり) 有
🕒 17:00~23:00(LO 22:00)

要予約



のうかみんしゅく ひでじろう

福知山

農家民宿 ひでじろう

ジビエのタベ

おいしい空気、おいしい水、素敵な環境で育ったジビエをご賞味ください。

☎ 0773-58-2891 / 090-8535-0276
福知山市三和町岸209
¥ 7,000円 休 不定休
有 有 可 🕒 17:00~23:00

要予約



くもはらおおさま おにそばや

福知山

雲原大江山 鬼そば屋

鹿のたたき

京丹波で獲れた鹿を仕入れ、特製のたれで仕込み、低温調理で鹿のたたきにしました。

☎ 0773-36-0016 福知山市雲原1248
¥ 900円 休 火・水(祝日の場合は開店)
有 有 🕒 11:00~15:00



たべどころのみどころ たんばぢゃや

福知山

食べ処飲み処 丹波茶屋

鹿肉の刺身風

鹿肉を低温調理してあります。地元のお酒とともに楽しみください。

☎ 0773-23-5001
福知山市駅前町140-3
¥ 1,000円 休 日 無
🕒 17:00~23:00(LO 22:30)



しるなしたんたんめん とがし

福知山

汁なし担々麺 とがし

ジビエませそば

新鮮な鹿肉のミンチをオリジナルスパイスで味付けした「ジビエませそば」です。

☎ 0773-45-8608
福知山市夜久野町日置38-4
¥ 1,000円 休 木・日の夜 有
🕒 11:00~15:00 / 17:30~20:00
(※ジビエメニューは日曜限定、要予約)

要予約



バーベキューアンドカフェ ホノホ

福知山

BBQ&CAFE Honoho

鹿も肉の厚切りカツレツ

上質な福知山産鹿肉と季節のお野菜たっぷり
のボリューム満点のランチセットです。
鹿コース肉のソテーもあります。

☎ 0773-33-2041
福知山市大呂298-5
京都大呂ガーデンテラス内
¥ 2,200円 休 火 有 有 可
🕒 11:30~14:00(※ジビエメニューは木~日限定、要予約)

要予約





ひとつぶ 綾部

ひとつ粒

鹿カツめし

数日かけて熟成させた鹿肉は超柔らかくカリッと揚げることで食感を引出し、自家製デミグラスソースをたっぷりON!!

☎ 0773-43-2244 綾部市味方町アミダジ8-2
¥ 1,680円 火 不定休(火曜ディナー無し) 有
☎ [ランチ] 11:00~15:00(LO 14:30)
☎ [ディナー] 18:00~21:00(LO 20:30)



あやべふれあいぼくじょう はいじのきっちん 綾部

綾部ふれあい牧場 ハイジのキッチン

鹿のロースト重

鹿の美味しさの一番の基準は下処理が早く丁寧なこと。ハイジのキッチンでは、丁寧に下処理された鹿肉のみを使用して調理しています。じっくりと火を入れたことで、鹿肉の旨みが深く味わえる一品です。

☎ 0773-48-1000 綾部市位田町松前81
¥ 1,680円 火 有 ☎ 10:00~16:30



やきにくまつやま 舞鶴

焼肉まつやま

鹿ロース焼き

ジビエ肉をシンプルに味わえる焼肉です。特製たれで味付けしました。他に塩コショウで味わう猪もありません。

☎ 0773-62-0082 舞鶴市字浜305
¥ 1,250円 火 不定休 有
☎ 16:00~22:00(LO 21:30)



らーめんせんもんてん きゃぷてん 京都市右京区京北

ラーメン専門店 キャプテン

いのししラーメン

いのししラーメンは栄養を蓄えた猪肉チャーシュー。上質の脂が溶け込んだスープにストレート麺にネギともやしのトッピング。その他、いの鹿餃子340円。

☎ 075-852-0489 京都市右京区京北細野町下の垣内17
¥ 1,390円 火 水 有
☎ 11:00~19:30



とくへいあん 京都市右京区京北

徳平庵

鹿三昧

オーナーが捕獲した鹿を30分以内に処理し、熟成させており、安心してお召上がりいただけます。臭みもなく好評です。寒い時期の鹿しゃぶ鍋も5,000円。

☎ 080-8327-3913 京都市右京区京北上弓削町弾正4番地
¥ 5,000円 火 無 有 可
☎ チェックイン 15:00~20:00
チェックアウト 10:00



とうがらしい 舞鶴

とうがらし亭

ジビエコース

鹿肉を含む、牛、豚などいろいろな肉を楽しんでいただけるコースです。

☎ 0773-63-5340 舞鶴市字浜566
¥ 5,500円 火 有 ☎ 17:00~22:00(LO 21:30)

舞鶴



すみびいざかや だんじょう 舞鶴

炭火居酒屋 弾正

鹿シューマイ

こだわりの鹿肉を炭火焼や様々な調理方法で。アレンジメニューもたくさん用意しております。

☎ 0773-77-8778 舞鶴市字浜620
¥ 950円 火 日・第2月曜 有
☎ 16:00~23:00(LO 22:30)



京都市 京北



わふうれすとらん けいほく 京都市右京区京北

和風レストラン けいほく

もみじ膳

地元猟師により、新鮮で丁寧に解体された鹿肉を自社独自の製法で熟成させ、より食べやすくうまみを感じる調理法で提供した逸品です。

☎ 075-854-0030 京都市右京区京北下中町町田15-2
¥ 2,860円 火 有
☎ 11:00~15:00 / 17:00~20:00



わふうじびえ かわい 京都市右京区京北

和風ジビエ かわい

和風ジビエ

ジビエと言えばフレンチが主流ですが、和風料理のジビエもおすすすめです。

☎ 075-852-1155 京都市右京区京北細野町下ノ本5-3
¥ 4,400円 火 無 有
☎ 11:00~14:00 / 18:00~22:00

要予約

店舗情報マーク

¥ 価格(税込) 休 定休日 P 駐車場 宿泊可 温泉あり 提供時間



店内飲食とテイクアウトが可



テイクアウトのみ可