

**1 KAMEOKA-FOOD-kitchen** 亀岡

亀岡市追分町25-33 2F ☎0771-58-9138

**ジビエの串焼き(鹿肉、猪肉)**

串焼きスタイル(自慢のソースかシンプルなお塩)でお手軽にお召し上がりください。

¥ 430円/各1本  
 18:00~24:00(LO 23:00)  
 休 無 P 無



**3 kitchen いちご亭** 亀岡

亀岡市追分町谷筋37-8 ☎0771-24-6780

**鹿バーグカレー(サラダ付き)**

鹿肉100%のハンバーグと地元野菜のカレーを合わせたうま味たっぷりのバーグカレー。

¥ 980円  
 11:30~18:00(LO 17:30)  
 休 土 P 無



**5 京風料理 新橋** 亀岡

亀岡市安町釜ヶ前50-3 ☎0771-22-0078

**①鹿肉すき焼き ②ぼたん鍋**

脂肪が少なく鉄分たっぷりの鹿肉をすきやまで。お造り・ごはん・フルーツ付き。

¥ ①5,500円~(税・サ別) ②6,000円~(税・サ別)  
 11:30~13:00  
 17:30~21:00(LO 20:30)  
 休 不定休 P 有



**7 松園荘 保津川亭** 亀岡

亀岡市穂田野町芦ノ山流田1-4 ☎0771-22-0903

**ぼたん鍋コース**

¥ 【日帰り】 12,000円~(税別)  
 【宿泊】 +10,000円~(税別)  
 11:00~14:00/18:00~20:00  
 不定休(当館の定める日)  
 P 有 宿泊可



良質の天然ポタン肉に秘伝のつけ味噌をつけて味おろぼたん鍋は格別のおいしさです。

**9 すみや亀峰荘** 亀岡

亀岡市穂田野町柿花宮ノ奥25 ☎0771-22-7722

**①特製ぼたん鍋 ②ぼたん鍋とジビエの料理**

¥ ①14,040円 ②19,440円  
 11:30~14:30(LO 12:30)  
 18:00~21:00(LO 20:00)  
 休 不定休 P 有  
 宿泊可



**11 ほん梅の里** 亀岡

亀岡市本梅町中野清水口3 ☎0771-26-3087

**①ぼたん鍋 ②ぼたん鍋コース(造り、茶碗蒸し付き)**

秘伝の味噌は猪肉の味をいっそう引き立てます。  
 ¥ 【日帰り】 ①5,940円 ②7,020円(税込)  
 【1泊2食】 ②12,000円(税・サ別)  
 12:00~21:00(LO 20:00)  
 休 無 P 有 宿泊可



**13 京料理 松正** 亀岡

亀岡市篠町篠上北裏91-1 ☎0771-24-0567

**期間限定丹波ジビエ特別コース**

鹿肉を低温加熱し、柔らかさを引き出したステーキと海老芋と猪肉のコロッケ。

¥ 8,000円  
 11:00~14:00(LO 14:00)  
 17:00~22:00(LO 20:00)  
 休 水 P 有



**2 Amour(アムール)** 亀岡

亀岡市追分町谷筋37-8 カワモトビル1F ☎0771-24-5821

**猪肉のアヒージョ**

当店人気No.1メニューの「アヒージョ」を猪肉でどうぞ。

¥ 1,026円  
 11:30~14:00(LO 13:30)  
 18:00~24:00(LO 23:00)  
 休 無 P 有

フェアメニューの提供はディナーのみ



**4 玉川楼** 亀岡

亀岡市安町90 ☎0771-22-0036

**ポタン鍋**

地元でとれた猪を地元野菜と共に味噌味で召し上がっていただきます。

¥ 7,560円  
 11:00~20:00  
 休 水 P 有



**6 宮本屋** 亀岡

亀岡市穂田野町佐伯大日堂32 ☎0771-22-0635

**①ぼたん石焼 ②ぼたん鍋**

ぼたん石焼・味噌味ぼたん鍋・醤油味ぼたんハリハリ鍋のコースもどうぞ。

¥ ①2,500円  
 ②コース 6,480円/ぼたん石焼き付コース 8,640円  
 11:30~14:00(LO 13:30)  
 17:00~19:30(LO 19:00)  
 休 木 P 有



**8 京 YUNOHANA RESORT 翠泉** 亀岡

亀岡市穂田野町芦ノ山イノシリ6-3 ☎0771-22-7575

**ぼたん鍋**

天然の猪肉をたっぷりのお野菜とともに召し上がりください。

¥ 1人/29,160円~(宿泊込)  
 17:30~21:30(宿泊の夕食)  
 休 無 P 有

日帰りのお客様はご利用いただけません



**10 里山の休日 京都・烟河** 亀岡

亀岡市本梅町平松泥ヶ淵1-1 ☎0771-26-2345

**丹波ぼたん鍋コース**

本場京都丹波の冬だけの一品ぼたん鍋。この季節にしか味わえない日本のジビエ。

¥ 6,800円  
 11:30~14:30(LO 13:00)  
 18:00~21:30(LO 19:30)  
 2/4~2/8 P 有  
 宿泊可



**12 Cucina Trasqua(クッチーナ トラスクア)** 亀岡

亀岡市三宅町1-3-5 ☎0771-20-6464

**猪生ハムのアマトリチャーナ**

イタリアのパンチェッタの代わりに猪の生ハムをトマトソースとチーズで合えたパスタです。

¥ 1,000円  
 11:30~16:00(LO 15:00)  
 17:30~22:00(LO 20:00)  
 休 不定休 P 有



**14 La retta(ラ レッタ)** 亀岡

亀岡市篠町馬堀駅前2丁目4-3 ☎0771-56-8665

※2019.1/12(土)~2/11(月・祝)の期間のみ

**猪のラグーソース**

脂のついた猪肉を赤ワインでじっくり煮込んでパスタソースにしました。

¥ 1,620円 休 水 P 有  
 11:00~15:00(LO 14:00)  
 18:00~22:00(LO 21:00)





**15 へき亭** 亀岡

〒634-0294 亀岡市千歳町毘沙門向畑40 ☎0771-23-0889

**武将めし**  
「明智光秀公」が食べたであろう時代の料理を再現。猪肉の味噌汁・猪肉の陶板焼き。

¥ 4,800円  
🕒 11:30~14:00  
🏠 木 P 有

📍 亀岡へき亭 



**16 八光館** 南丹

〒634-0294 南丹市八木町八木河原31-4 ☎0771-42-2221

①ぼたん鍋・特選上ぼたん鍋  
②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。

¥ ①5,000円・7,000円(税・サ別)  
②6,000円(税・サ別)  
🕒 11:00~14:00(LO 14:00)  
17:00~21:00(LO 20:30)  
🏠 不定休 P 有

📍 八光館 



**17 スプリングスひよし レストラン桂川** 南丹

〒634-0294 南丹市日吉町中宮ノ向8 ☎0771-72-1526

①森の鹿カレー ②日吉ダムカレー  
鹿肉入りルーの天若湖をはじめ、日吉ダム、芝生公園、ふれあい橋、放水を食材で表現しました。②を注文するともちろんオリジナルダムカレーカードをプレゼント!

¥ ①864円 ②918円  
🕒 [平日]11:00~18:00(LO 17:00)  
[土日祝]11:00~19:00(LO 18:00)  
🏠 水 P 有

📍 レストラン桂川 



**18 ひよしフォレストリゾート山の家** 南丹

〒634-0294 南丹市日吉町生畑ツノ元下16 ☎0771-72-3535

**ぼたん鍋**  
地元産の猪肉のぼたん鍋。彩り色々の八寸も味わえる。

¥ 【日帰り】6,000円  
【1泊2食】8,980円~(税・サ別)  
🕒 11:00~14:00/18:00~21:00  
🏠 無 P 有

📍 ひよしフォレストリゾート山の家 



**19 喫茶 スペース・ウッド** 南丹

〒634-0294 南丹市美山町佐々里 ☎0771-77-0720

①猪肉うどんセット  
②鹿肉カレーセット  
猪肉うどん、ケーキ、コーヒーのセットです。

¥ ①1,700円 ②1,500円  
🕒 10:00~21:00  
🏠 不定休 P 有

📍 喫茶 スペース・ウッド 



**20 民宿 ハリマ家** 南丹

〒634-0294 南丹市美山町佐々里 ☎0771-77-0720

**ぼたん鍋コース**  
ぼたん鍋、地ものつくしの山里料理、猪肉・鹿肉焼き、鹿肉しくれ煮など。

¥ 【日帰り】昼 5,400円~、夜 6,480円~  
【1泊2食】9,720円~  
🕒 11:30~15:00/17:00~21:00  
🏠 不定休 P 有 宿泊可

📍 民宿 ハリマ家 



**21 田歌舎** 南丹

〒634-0294 南丹市美山町田歌土五波1-1 ☎0771-77-0509

①美山鹿 シカカバプレート  
②鹿そぎおとし・ミンチ・サイコロカット  
トルコ料理のシカカバを鹿肉でアレンジ。自家製のピクルスやスパイスがたっぷりです。

¥ ①1,620円 ②各432円/200g  
🕒 11:30~14:30/17:00~19:00  
🏠 月・火 P 有 宿泊可

📍 田歌舎 



**22 料理旅館 枕川楼** 南丹

〒634-0294 南丹市美山町中上26 ☎0771-77-0003

①美山鹿の煮込みハンバーグ  
②美山の肉を焼く 天然美山鹿  
美山鹿100%手作りの手ごねハンバーグ。ボリューム満点!和風仕込みで食べやすい。

¥ ①1,000円 ②3,000円  
🕒 11:30~14:00(LO 13:30)  
17:00~19:00(LO 18:30)  
🏠 不定休 P 有 宿泊可

📍 料理旅館 枕川楼 



**23 美山町自然文化村河鹿荘** 南丹

〒634-0294 南丹市美山町中下向56 ☎0771-77-0014

①和ジビエ ②もみじ御膳  
美山産鹿肉ローストをはじめ美山産猪肉の1人鍋などをあじわえます。

¥ ①4,320円 ②1,620円  
🕒 11:30~15:00(LO 14:00)  
17:00~20:00(LO 19:30)  
🏠 不定休 P 有 宿泊可

📍 美山町自然文化村河鹿荘 



**24 美山おもしろ農民倶楽部** 南丹

〒634-0294 南丹市美山町内久保池ノ谷33-1 ☎0771-77-0884

①美山鹿ソーセージのホットドック  
②美山鹿肉のフランクフルト  
すべて無添加で手造りした鹿肉ソーセージのホットドック。野生の風味を生かし食べやすいです。

¥ ①480円 ②320円  
🕒 10:00~17:00(LO 16:30)  
🏠 火 P 有

📍 美山おもしろ農民倶楽部 



**25 たけよし** 南丹

〒634-0294 南丹市美山町安掛風呂ノ元1 ☎0771-75-0203

**鹿そぼろ寿司**  
錦糸たまご紅ショウガ、鹿のそぼろをふんだんに敷き詰めたお寿司です。

¥ 1,000円  
🕒 11:00~19:00  
🏠 不定休 P 有

📍 たけよし 



**26 きぐすりや** 南丹

〒634-0294 南丹市美山町鶴ヶ岡今安8-1 ☎0771-76-0015

①ぼたん鍋 ②ジビエ定食  
美山鹿肉のクラブオーデン、コロッケやおこわなど様々な料理法で調理しています。

¥ ①7,560円 ②3,780円  
🕒 11:00~14:30(LO 14:00)  
17:30~20:30(LO 20:00)  
🏠 無 P 有 宿泊可

📍 きぐすりや 



**27 ゆるり** 南丹

〒634-0294 南丹市美山町盛郷佐野前15 ☎0771-76-0741

**美山 一網打尽の鹿なベコース**  
鹿肉のしゃぶしゃぶはあっさりとしていて野菜をまいてもおいしいですよ!

¥ 5,400円~  
🕒 12:00~15:00(LO 14:00)  
18:00~21:00(LO 20:00)  
🏠 予約制 P 有

📍 ゆるり 



**28 一網打尽** 南丹

〒634-0294 南丹市美山町盛郷佐野前15 ☎090-3713-8213(梅棹)

**美山のジビエ 鹿肉・猪肉**  
臭みがなく新鮮で滋味あふれる味わい。ボタン鍋だけでなく、様々な料理にお試しください。

¥ 350円~/100g  
🕒 12:00~21:00  
🏠 不定休 P 有

📍 一網打尽 





## 29 民宿 みやま

南丹

南丹市美山町長谷湯ヶ谷58-1 ☎0771-75-0535

### ぼたん鍋コース

美山鹿肉ローストと自家製味噌のぼたん鍋のコース。

¥ 7,020円(宿泊別)  
🕒 17:00~22:00(LO 21:30)  
📅 不定休 P 有  
🏠 宿泊可



## 30 美山ハイマートユースホテル

南丹

南丹市美山町小淵中才57 ☎0771-75-0997

### ぼたん鍋

¥ 4,860円(宿泊別)  
🕒 チェックイン 16:00~  
チェックアウト ~10:00  
11:00~14:00  
📅 不定休 P 有  
🏠 宿泊可



『薬喰い』とも言われるぼたん鍋です。身体の中から温まって下さい。

## 31 いづつ屋丹波本店

京丹波

京丹波町須知岡畑16 ☎0771-82-0035

### ①猪肉 ②鹿肉もも

精肉のプロが厳選した極上の猪肉。

¥ ①1,260円/100g ②580円/100g  
(単価は時期変動あり)  
🕒 9:00~19:00  
📅 水 P 有



## 32 揚記ラーメン

京丹波

京丹波町須知色紙田3-5(丹波マークス フードコート) ☎0771-82-3173

### ジビエ鹿ラーメン

甘味のある鹿のスープを魚介系と合わせました。チャーシューは低カロリーな鹿もも肉です。

¥ 780円  
🕒 10:00~20:00  
📅 無 P 有



## 33 八光亭

京丹波

京丹波町豊田下川原182-4 ☎0771-82-0850

### ①ぼたん鍋・特選上ぼたん鍋

### ②ぼたん鍋会席

丹波の山々で捕れた若猪と特選味噌で味わうぼたん鍋。

¥ ①5,000円・7,000円(税・サ別)  
②6,000円(税・サ別)  
🕒 11:00~14:00(LO 14:00)  
17:00~21:00(LO 20:30)  
📅 不定休 P 有



## 34 道の駅 京丹波味夢の里「里山レストラン Bonchi」

京丹波

京丹波町首根深シノ65-1 ☎0771-89-2310

### ジビエ黒どんぶり(豚汁・お漬物付き)

鹿の背ロース肉ローストと野菜の天ぷら丼。ハルサミコ酢と黒豆みそダレどうぞ。

¥ 1,180円  
🕒 11:00~17:00(LO 16:30)  
📅 無 P 有



## 35 土佐寿司

京丹波

京丹波町橋瓜山38-5 ☎0771-86-1210

### 猪肉のぼたん鍋コース (付出し、御造り、ごはん付き)

丹波産の猪肉と地元野菜たっぷり。特製味噌汁で煮込むぼたん鍋です。

¥ 6,500円(税別)  
🕒 11:00~21:00  
(17:00~ディナーで提供)  
📅 木(土日祝は不定休) P 有



## 36 鮎茶屋料理旅館 角屋

京丹波

京丹波町本庄野畑7-1 ☎0771-84-0009

### ぼたん鍋

最上級の猪肉をゴマ油香のみそだして地元野菜とともに召し上がっていただきます。メの雑炊も絶品!

¥ 【食事のみ】5,000円~(税・サ別)  
【1泊2食】10,000円~(税・サ別)  
🕒 11:30~23:00(LO 22:30)  
📅 不定休 P 有 宿泊可



## 37 夜久野マルシェ

福知山

福知山市夜久野町平野1724 ☎0773-38-9100

### もみじかつ高原定食

柔らかい鹿肉のカツを黒豆味噌ソースで味わって下さい。喉越しよく香り豊かな十割蕎麦との定食です。鹿肉、そば粉、米、野菜は全て夜久野産です。

¥ 1,500円  
🕒 【平日】11:00~15:00(LO 14:30)  
【土日祝】11:00~16:00(LO 15:30)  
📅 水 P 有



## 38 雲原 大江山 鬼そば屋

福知山

福知山市宇雲原1248 ☎0773-36-0016

### ①鹿そば ②ぼたん汁つけそば ③いしつか御膳

猪の肉だんごを入れた特製つゆ。江戸時代から数えて7代目、伝統と革新のおしながき。全て十割そば、手打ち。

¥ ①1,500円 ②1,800円 ③2,500円~  
🕒 11:00~15:00(LO 15:00)  
📅 火・水 P 有



## 39 精肉・猪肉・鹿肉の店 浜

福知山

福知山市牧908-28 ☎0773-33-3181

### ①猪肉(メス)ボタン特上

### ②猪肉コロッケ

三岳周辺で育った猪を高齢者から幼児まで安心して食べていただける様に仕上げました。

¥ ①1,500円/100g ②150円  
🕒 11:00~18:00  
📅 土日祝・その他不定休 P 有



## 40 洋食の店 神戸屋

福知山

福知山市厚中116 ☎0773-24-2825

### ぼたん鍋

昔ながらの洋食の味

¥ 3,500円  
🕒 11:30~20:00  
📅 水 P 有



## 41 居酒屋 赤ちょうちん

福知山

福知山市厚東町131-1 ☎0773-24-4781

### 鹿生姜焼

鹿ロース肉使用。生姜醤油であっさりとし召し上がって頂けます。

¥ 864円  
🕒 17:00~22:00(LO 22:00)  
📅 日・祝 P 有



## 42 囲炉裏 こめん

福知山

福知山市北本町1区71-14 ☎0773-22-6353

### 炭火焼鹿ロース

新鮮で臭みのない夜久野産の鹿ロースを備長炭で焼き、生姜とお塩で味わって下さい。

¥ 1,200円  
🕒 18:00~22:30(LO 22:00)  
📅 日 P 有



宿泊可 予約が必要 温泉あり

宿泊 宿泊の場合のみご利用いただけます



43 食べ処飲み処 丹波茶屋 福知山

福知山市駅前町140-3 ☎0773-23-5001

シカの刺身風

シカ肉を低温調理しており、やわらかく仕上げてあります。特製のタレでお召し上がりください。

¥ 950円  
 11:30~15:00(LO 14:30)  
 17:00~23:00(LO 22:00)  
 休 日 P 無



45 やきにく亭 かどや 福知山

※2019.1/12(土)~2/11(月・祝)の期間のみ 福知山市駅南町3-120 ☎0773-23-7621

- ①スパイシージビエ
- ②シカモモ肉のご飯

1975年創業。昔と変わらぬ手作りにこだわった料理をご提供していきます。

¥ ①1,080円 ②700円  
 17:00~23:00(LO 22:30)  
 休 水 P 有

要予約



47 ホテルロイヤルヒル福知山&スパ「山葵」 福知山

福知山市土師澤居山176 ☎0773-27-0660

鹿肉ココナッツカレー

鹿肉と野菜を香り良く炒め、オリジナルのココナッツカレーと合わせました。

¥ 1,300円  
 11:30~13:30(LO 13:00)  
 18:00~20:30(LO 20:30)  
 休 無 P 有 宿泊可

要予約



49 農家民宿 ひでじろう 福知山

福知山市三和町峠209 ☎0773-58-2891

ジビエのゆうべ

暖かい猪シチューをお召し上がりください。

¥ 6,500円(宿泊込)  
 17:00~23:00  
 休 不定休 P 有

要予約



50 純和風料理旅館 現長 綾部

綾部市並松町上番取18-1 ☎0773-42-0240

ぼたん鍋

現長秘伝の味噌仕立て。上質な猪肉をご堪能ください。

¥ 6,000円~7,000円  
 (7,000円はコースのみ使用)  
 11:30~15:00/15:00~21:00  
 休 不定休 P 有  
 宿泊可

要予約



51 萬家 綾部

綾部市本町3-18 ☎0773-42-0125

ぼたん鍋

脂ののった猪肉とたっぷりのささがきごぼう!赤味噌ベースのぼたん鍋は心も体も芯からほかほかになりますよ。

¥ 6,000円~  
 11:30~20:00(LO 21:30)  
 休 不定休 P 有 宿泊可

要予約



52 小西屋 綾部

綾部市田町31番地 ☎0773-42-0024

ボタン鍋

創業百数年の老舗料理旅館で庭口も楽しんでいただけます。

¥ 6,000円  
 11:30~19:00  
 休 不定休 P 有 宿泊可

要予約



44 駅北酒場 肉山田肉男 福知山

※2019.1/12(土)~2/11(月・祝)の期間のみ 福知山市駅前町2 ☎0773-25-0290

鹿肉のジャーキー

お酒のあてにどうぞ

¥ 420円  
 18:00~24:00  
 【金・土】18:00~27:00  
 【日】17:00~24:00  
 休 無 P 有



46 地中海レストラン ソレイユ 福知山

※2019.1/12(土)~2/11(月・祝)の期間のみ 福知山市土師宮町2-12 ☎0773-27-1200

- ①鹿肉の煮込みと冬の根菜の Pasta 仕立て
- ②鹿肉のスープと冬トリュフのパイ包み焼き

鹿肉のシチューと好相性の冬の根菜をゆで上げパスタと共に食す、ぜいたくな一皿。

¥ ①1,650円 ②1,850円  
 11:30~15:00(LO 13:30)  
 18:00~22:00(LO 20:30)  
 休 木・金のランチ P 有



48 Vita lenta(ヴィータ レンタ) 福知山

福知山市字長田458 ☎0773-27-1212

鹿肉の低温ロースト エスプレッソソース

鹿肉の力強い味わいと、エスプレッソソースのほのかな苦みをお楽しみください。

¥ 2,000円  
 11:30~14:00  
 18:00~20:00(予約のみ)  
 休 水 P 有

要予約



森の京都ジビエフェア スタンプラリー専用応募ハガキです。キリトリ線で切り取ってご応募ください。

第2回 森の京都ジビエフェア スタンプラリー 専用応募ハガキ

スタンプラリー開催期間

2018.12/8(土) - 2019.2/11(月・祝)

【応募締切】2019.2/14(木)消印有効

スタンプ

1個で 1か所コース に応募できます 鹿ソーセージ または 鹿肉まん

1店舗目

2個で 2か所コース に応募できます 鹿革のペンケース

2店舗目

※同一店舗のスタンプでは応募できません。ご注意ください。



### 53 ひと粒 綾部店

綾部

綾部市味方町アマダジ8-2 ☎0773-43-2244

#### 京都鹿の鍋焼きカレーうどん

寒い冬に身体ボカボカのひと品です。鹿とカレーの相性が抜群です。

¥ 1,180円  
 定食は1,510円(小鉢、綾部むすび、香物付き)  
 11:00~21:00  
 休 無(年末年始休み12/31~1/3) P 有



### 54 綾部ふれあい牧場 ハイジのキッチン

綾部

綾部市位田町松前81 ☎0773-48-1000

- ①京都鹿の土鍋シチュー
- ②京都鹿の焼肉セット

今年で5年目の鹿シチュー。鹿のすねをじっくりと煮込みました。毎年ステップアップする商品です。

¥ ①1,480円 ②1,380円  
 10:00~17:00(冬季営業時間)  
 休 火 P 有



### 55 NPO法人 里山ねっと・あやべ

綾部

※2019.1/12(土)~2/11(月・祝)の期間のみ 綾部市鍛冶屋町茅倉9 ☎0773-47-0040

#### しかくい・しかにく・コロッケ「シカッケ」

お子様にも親しまれる親しみやすいジビエを目指して、ご宿泊頂いた皆様にも提供させていただきます。

¥ 200円 休 火 P 有  
 11:00~14:00  
 宿泊可  
 (1/27・2/3・2/10のみ販売)



### 56 喫茶 REST 灯り

綾部

綾部市志賀郷山下11番地 ☎0773-49-1220

- ①鹿カツ定食
- ②鹿カツおつまみセット

味わい深い鹿肉を揚げました。ほん酢でお召し上がりください。

¥ ①700円 ②500円  
 10:00~18:00/18:00~22:00  
 休 日・その他不定休 P 有



### 57 料亭 ゆう月

綾部

綾部市七百石町由里16-1 ☎0773-44-0818

#### 牡丹鍋

いのししの骨でとったスープに3種類の味噌を加えた特製の出汁でいのししのうまみを満喫できます。

¥ 7,500円  
 11:30~15:00(LO 14:30)  
 18:00~22:00(LO 21:30)  
 休 不定休 P 有



### 58 水の冠

舞鶴

舞鶴市字本42 ☎0773-76-2844

#### 丹波鹿ロース大葉巻きカツ 明石仕立て

ロースカツをソースではなく出汁にくらせて食べる事により、鹿肉本来の味を味わえます。

¥ 950円  
 18:30~27:00(LO 26:00)  
 休 不定休 P 有



### 59 カフェレスト フォレスト

舞鶴

舞鶴市引土17-3 (JR西舞鶴駅西口前) ☎0773-75-3187

- ①ジビエ鹿シチュー
- ②ジビエ鹿シチューセット

シチューにコーンカブスープ・ミニサラダ・ライス又はロールパン・ドリンク付きのお得なセットです。

¥ ①1,280円 ②1,750円  
 【平日】7:30~17:00(LO 16:30)  
 【土日祝】9:00~21:00(LO 20:30)  
 休 水 P 有



### 60 焼肉 まつやま

舞鶴

舞鶴市字浜305 ☎0773-62-0082

#### 猪のコムタン

猪の骨のスープ。食べた次の日肌はプルプル、マチガイナシ!

¥ 1,500円  
 16:00~23:00(LO 22:00)  
 休 不定休 P 有



### 61 きらくや

舞鶴

舞鶴市字浜1548-13TMB1F ☎0773-63-5151

※2019.1/12(土)~2/11(月・祝)の期間のみ

- ①鹿のロースト サラダ仕立て
- ②鹿のミートソースパスタ

¥ ①950円 ②1,058円  
 17:00~22:30(LO 22:30)  
 休 月 P 有



### 62 とうがらし亭

舞鶴

舞鶴市字浜566 ☎0773-63-5340

#### ジビエコース

京都中丹ジビエなど、多くの食材を楽しめます。

¥ 4,320円(税込)  
 17:00~22:00  
 休 無 P 有



森の京都ジビエフェア スタンプラリー専用応募ハガキです。キリトリ線で切り取ってご応募ください。

62円切手をお貼りください。

締切  
 2019.2/14(木)  
 消印有効

郵便はがき

6 2 1 0 8 0 4

京都府亀岡市追分町谷筋25番地30

一般社団法人 森の京都地域振興社  
 (森の京都DMO)

「第2回  
 森の京都 ジビエフェア」  
 スタンプラリー係 行

氏名	フリガナ	性別	男・女 (いずれかに○)
住所	〒 都道府県 市区郡		
電話	年齢 歳		
ご希望の賞品 いずれか1つに☑	<input checked="" type="checkbox"/> 1か所コース <input type="checkbox"/> 鹿ソーセージまたは 鹿肉まん <input checked="" type="checkbox"/> 2か所コース <input type="checkbox"/> 鹿革のペンケース		

アンケートにご協力をお願いします

ジビエ料理(商品)はいかがでしたか。〔大変美味しい・美味しい・普通・美味しくない〕

今後もジビエ料理(商品)を食べたいと思いますか。〔はい・いいえ・わからない〕

お友達、お知り合いにジビエ料理を紹介したいと思いますか。〔はい・いいえ〕

森の京都ジビエフェアを何で知りましたか。  
 〔リーフレット・ラジオ・インターネット・新聞・店頭で・その他( )〕

「森の京都」を知っていましたか。〔はい・いいえ〕

ジビエ料理(商品)ジビエフェア等の取組について感想・要望を自由にご記入ください。  
 ( )

キリトリ線