

※発行日以降、日程等変更される場合がありますので、ご注意ください。

冬の観光だより

# 味覚

市町村名	料理名	問合せ先	提供先・料金・その他	交通機関
宮津市	魚の干物	◇天橋立駅観光案内所 ・京都府宮津市 TEL. 0772-22-8030	旬の魚の干物	京都丹後鉄道「宮津」駅、または京都丹後鉄道宮豊線「天橋立」駅下車、各施設へ 京都縦貫自動車道「宮津天橋立」ICから車で5～10分
右京区	地鶏のすきやき、 地鶏の水だき	◇柚子の里・松敬 ・京都府京都市右京区 嵯峨水尾竹ノ尻町8 TEL. 075-861-2370	一年を通して柚子風呂がご利用いただけます。 【料金】 地鶏のすき焼き 5,300円（税込） 地鶏の水だき 5,500円（税込） （飲み物別） ※要予約	JR嵯峨野線「保津峡」駅下車、送迎有り 市内よりタクシーで30分強 自家用車は奥嵯峨化野念仏寺近くの一の鳥居より六丁峠、落合、トロッコ「保津峡」駅前を経て山道8km  【駐車場】 有（普通車3台、料金/500円）
笠置町	鶏ジビエ料理囲炉裏焼き	◇笠置ベース ・京都府相楽郡笠置町 笠置大野木4-4 TEL. 0743-95-3120 ホームページ: <a href="https://kasagi-base.jp">https://kasagi-base.jp</a>	鶏・ジビエ料理と囲炉裏焼きコース 地元の食材をふんだんに使った料理と囲炉裏での食事が楽しめます。 【日時】 通年 【料金】 8,500円（税込） 休前日、お盆、年末年始は9,000円（税込） ※詳細は施設へ直接お問い合わせください。	JR関西本線「笠置」駅下車、徒歩5分  【駐車場】 有
笠置町	きじ石焼コース	◇自遊宿 料理旅館 松本亭 ・京都府相楽郡笠置町 ※自遊宿 料理旅館 松本亭 TEL. 0743-95-2016 FAX. 0743-95-2068 ホームページ: <a href="https://matsumototei.com">https://matsumototei.com</a>	きじの石焼きをメインとしたコースです。 きじ焼き後の旨味が染み渡った石焼の上で焼く「きじ釜焼きおにぎり」はこのコースでしか味わえません。 【日時】 通年 11時～15時、17時～21時30分 【料金】 7,500円（税込） ※詳細は旅館へお問い合わせください。	JR関西本線「笠置」駅下車、徒歩40分、または車で約5分（コース料理予約で送迎あり）  【駐車場】 有（ただし予約制）
京丹後市	コッペガニ（セコガニ）	◇京丹後市観光公社 ・京都府京丹後市 TEL. 0772-72-6070 FAX. 0772-72-0822	11月6日～12月末 松葉ガニのメスのことを「コッペガニ」と呼んでおり、プチプチとした食感の外子、うまみが凝縮されたような内子が絶品です。	

宮津市	カニ料理・ブリしゃぶ	◇市内宿泊施設等 ・京都府宮津市 ※天橋立駅観光案内所 TEL. 0772-22-8030	ブリしゃぶ（11月中旬～3月） カニ料理（11月上旬～3月）  かにフルコース（11月上旬～3月） ※料金等、詳細は要問い合わせ。 ※日帰りプランあり。 <a href="http://www.amanohashidate.jp/kani-buri/">http://www.amanohashidate.jp/kani-buri/</a>	京都丹後鉄道「宮津」駅、または京都丹後鉄道宮豊線「天橋立」駅下車、各施設へ 京都縦貫自動車道「宮津天橋立」ICから車で5～10分
舞鶴市	舞鶴のさかな（秋冬季）	◇一般社団法人舞鶴市水産協会 ・京都府舞鶴市 TEL. 0773-66-1020 ホームページ: <a href="https://maizuru-sakana.net">https://maizuru-sakana.net</a>	市内46店舗で秋冬の舞鶴のさかなを提供。 「舞鶴かに」11月6日～ 「特選京鱈」11月下旬～3月  「マガキ」12月上旬～3月	JR舞鶴線「西舞鶴」駅、京都丹後鉄道「西舞鶴」駅、JR舞鶴線「東舞鶴」駅 舞鶴若狭自動車道「舞鶴西IC」または「舞鶴東IC」
京丹後市	かに料理	◇京丹後市観光公社 ・京都府京丹後市 TEL. 0772-72-6070 FAX. 0772-72-0822	かに料理（11月～3月） 11月6日のズワイガニ漁解禁日を迎えると京丹後市内の各宿泊施設では、カニを扱ったプランでお客様をおもてなしします。 ※料金は施設によって異なります。	
宇治田原町	赤政 ぼたん鍋	◇赤政 ・京都府綴喜郡宇治田原町郷之口向井24 TEL. 0774-88-2380	ぼたん鍋 ※要問い合わせ	京阪宇治線「宇治」駅、JR奈良線「宇治」駅、または近鉄京都線「新田辺」駅から京都京阪バス（維中前、緑苑坂、工業団地行き）で「下町」下車、徒歩10分  【駐車場】有
京丹後市	このしろ寿司	◇綿徳商店、河清商店 ・京都府京丹後市久美浜町東本町 ※綿徳商店 TEL. 0772-82-0216 ※河清商店 TEL. 0772-82-0012	鮎寿司（11月～3月） 久美浜湾でとれた鮎（コハダ）の酢漬けのお腹に甘酸っぱく炒ったおからを詰めたもの。	京都丹後鉄道宮豊線「久美浜」駅下車、各施設へ
京丹波町	京丹波町 ぼたん鍋	◇京丹波町 ・京都府船井郡京丹波町	※冬場はぼたん鍋、予約が必要です。 〈各施設の問い合わせ先〉 角屋 TEL.0771-84-0009 ふるさと TEL.0771-84-0581 民宿きむら TEL.0771-86-1000 民宿ほその TEL.0771-88-0130 ※HP等「和知角屋」「季節料理ふるさと」「民宿きむら」「民宿ほその」で検索 【日時】 予約時に要相談	〈角屋〉 JR山陰線「和知」駅下車 〈ふるさと〉 JR山陰線「和知」駅下車 〈民宿きむら〉 JR嵯峨野線「園部」駅下車 〈民宿ほその〉 JR嵯峨野線「園部」駅下車
南丹市	琉雅亭 ぼたん鍋	◇琉雅亭 ・京都府南丹市園部町 TEL. 0771-65-0209 ホームページ: <a href="http://www.rurikeiryugatei.jp/">http://www.rurikeiryugatei.jp/</a>	ぼたん鍋料理 【日時】 11月上旬～4月下旬 【料金】 ぼたん鍋定食 2,000円（税込） ぼたん鍋コース 6,000円～（税込） ※要予約	JR嵯峨野線「園部」駅から京阪京都交通バス（八田線）で「八田」下車、ぐるりんバスに乗り換え「南八田」から「るり溪」下車

京丹後市	間人ガニ（松葉ガニ）	◇京丹後市観光公社丹後町支部 ・京都府京丹後市丹後町 TEL. 0772-75-1500 FAX. 0772-75-1501	11月6日～翌3月20日ごろまで 日本海に突き出た丹後半島にある「間人漁港」に水揚げされる「間人ガニ」は、経ヶ岬の沖合い約20～50kmを漁場とし、日帰り操業により鮮度が抜群。味や品質などすべてにおいて最上級といわれています。	京都丹後鉄道宮豊線「網野」駅から丹海バス（間人行き）で約25分「間人」下車
南丹市	八光館 ぼたん鍋	◇八光館 ・京都府南丹市八木町 TEL. 0771-42-2221 FAX. 0771-42-5510 ホームページ: <a href="http://hakkoukan.com/">http://hakkoukan.com/</a>	食材の野菜は地元産の水菜をたっぷり使用 【日時】 ぼたん鍋 11月中旬～2月中旬 【料金】 ぼたん鍋会席 7,500円（税・サービス料別） ※要予約	京都市内より京都縦貫自動車道で約30分、国道9号で約50分 JR嵯峨野線「八木」駅下車、徒歩約5分
亀岡市	湯の花温泉旅館等 ぼたん鍋	◇湯の花温泉旅館等 ・京都府亀岡市 ※湯の花温泉観光旅館協同組合 TEL. 0771-22-5645 ※JR亀岡駅観光案内所 TEL. 0771-22-0691	ぼたん鍋 【日時】 11月中旬～2月下旬 ※要予約	JR嵯峨野線「亀岡」駅から京阪京都交通バスで「湯の花温泉」下車等
伊根町	ブリしゃぶ	◇伊根町観光協会 ・京都府与謝郡伊根町 TEL. 0772-32-0277	日本三大ブリ漁場の伊根沖でとれる脂がのって身が締まった寒ブリ。 薄造りにした「寒ブリ」を、沸騰した昆布だしにサッとくぐらせ、ポン酢やゴマダレでいただく「ブリしゃぶ」は絶品。 ※要予約	京都丹後鉄道宮豊線「天橋立」駅から丹海バスで「伊根」下車 宮津より国道178号を北へ伊根まで（約40～50分）
右京区	地山ぼたん鍋	◇あうる京北（京都府立ゼミナールハウス） ・京都府京都市右京区京北下中町鳥谷2 TEL. 075-854-0216 FAX. 075-854-0316 ホームページ: <a href="http://kyosemi.or.jp/">http://kyosemi.or.jp/</a>	地元の山で獲れた脂ののった猪肉を特製の味噌ダレで煮込み、香り豊かな山椒をふりかけていただきます。 地元郷土料理の深みのある味わいをお楽しみください。 【日時】 11/1～3/31（期間限定） 【料金】 6,000円／人 ※ご提供は4名以上から	各線「京都」駅からJRバス（高雄・京北線）で約80分「周山」下車、周山までお迎え有り（事前に到着時間をお知らせください。） 各線「京都」駅から車で約80分（40km） JR嵯峨野線「二条」駅から車で約60分（35km） 福王子から約40分（30km） 京都縦貫自動車道「園部」ICから約30分（25km）  【駐車場】 有（100台、無料）
笠置町	自遊宿 料理旅館 松本亭 ぼたん鍋	◇自遊宿 料理旅館 松本亭 ・京都府相楽郡笠置町 ※自遊宿 料理旅館 松本亭 TEL. 0743-95-2016 FAX. 0743-95-2068 ホームページ: <a href="https://matsumototei.com">https://matsumototei.com</a>	毎年問い合わせが殺到するほどの冬季人気No.1コースです。 ジビエな山の恵み贅沢にお得なコースとなっています。 【日時】 11/15～3/31 11時～15時、17時～21時30分 【料金】 7,500円（税込） ※詳細は旅館へお問い合わせください。	JR関西本線「笠置」駅下車、徒歩40分または車で約5分（コース料理予約で送迎あり）  【駐車場】 有（予約制）

宇治田原町	古老柿	◇JA京都やましろ農産物直売所「宇治茶の郷」 ・京都府綴喜郡宇治田原町 TEL. 0774-88-2629	11月に田んぼに建てられる「柿屋」で作られる独特の干し柿。冬場の限られた時期のみ販売される。禅定寺の観音が娘に姿を変えて製法を伝えたといわれる。	JR奈良線「宇治」駅、京阪宇治線「宇治」駅、または近鉄京都線「新田辺」駅から京都京阪バス（維中前、工業団地、緑苑坂行き）で「郷之口」下車、徒歩1分  【駐車場】有
京丹後市	岩のり	◇丹後町、網野町、久美浜町 ・京都府京丹後市 ※京丹後市観光公社 TEL. 0772-72-6070 FAX. 0772-72-0822	旬は厳しい冬、12月から2月頃。磯の香りと歯ごたえのある食感が人気です。板のりは製造期間も限られていることから貴重とされています。	
舞鶴市	天然マガキ料理	◇舞鶴湾かき小屋 美味星（おいすたあ） ・京都府舞鶴市下安久552-6 TEL. 080-6166-1158 ホームページ: <a href="http://kdjapan.net/maizuru/kakigoya/">http://kdjapan.net/maizuru/kakigoya/</a>	舞鶴湾産の天然マガキを蒸して提供。 【日時】 冬季限定（12/7～3/30）の土・日・祝日のみ ※団体の場合は平日可1回70分間の入替制 ※1回あたり32名様まで 11時～、12時30分～、14時～15時30分～（日曜日のみ） 17時～、18時30分～（土曜日のみ） 【料金】 蒸しガキ（10個）3,000円 ※完全予約制	JR舞鶴線「西舞鶴」駅、または京都丹後鉄道宮舞線「西舞鶴」駅からタクシーで10分 舞鶴若狭自動車道「舞鶴西」ICから車で20分
南丹市	美山町内各旅館・民宿 ぼたん鍋	◇美山町内各旅館・民宿 ・京都府南丹市美山町 ※一般社団法人南丹市美山観光まちづくり協会 TEL. 0771-75-1906 ホームページ: <a href="https://miyamanavi.com/eat/hotpot">https://miyamanavi.com/eat/hotpot</a>	ぼたん鍋（11月下旬～2月下旬） 【料金】 6,000円～ ※要予約	JR山陰線「日吉」駅から市営バスで美山方面、各施設へ
京丹後市	久美浜かき（牡蠣）	◇京丹後市観光公社久美浜町支部 ・京都府京丹後市久美浜町 TEL. 0772-82-1781	カキ料理（12月中旬～3月）  プランクトンが豊富な久美浜湾で育った久美浜かきは肉厚で濃厚。うまみが増す冬、久美浜かきのフルコースやカニのコース料理の一品としてお楽しみください。	京都丹後鉄道宮豊線「久美浜」駅、または京都丹後鉄道宮豊線「小天橋」駅下車、タクシー等で各施設へ
舞鶴市	養殖まがき料理	◇京都舞鶴 かき小屋 鶴昇丸（かくししょうまる） ・京都府舞鶴市字佐波賀300 TEL. 0773-68-2303 ホームページ: <a href="https://kakushomaru.jimdofree.com">https://kakushomaru.jimdofree.com</a>	蒸しがき、カキフライなど 【定休日】 木曜日 【日時】 12月中旬～4月上旬頃 11時～12時30分 13時～14時30分 各90分の2部制 ※完全予約制（前日までに要予約） 【料金】 1人前（15個）1,650円	JR舞鶴線「東舞鶴」駅からタクシーで20分 舞鶴若狭自動車道「舞鶴東」ICから車で20分