

夏の観光だより

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
舞鶴市	海鮮バーベキュー	◇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: http://kdjapan.net/maizuru/kakigoya/	岩がき、丹後とり貝、サザエ、アワビなどの海鮮バーベキュー 【日時】 6/7～8/31の土・日・祝日のみ 土曜日 11時～21時 日曜日、祝日 11時～17時 ※平日は8名様以上の団体のみ要予約	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
舞鶴市	万願寺甘とう	◇京都丹の国農業協同組合営農経済部 ・京都府舞鶴市 TEL. 0773-42-1814 ホームページ: http://amatou.kyoto	5月中旬～11月下旬 大型、肉厚で柔らかく、甘みがあるとうがらし。 煮ても、焼いても、揚げてもおいしい野菜で、「京のブランド産品」に認定されています。	JR舞鶴線「西舞鶴」駅、または京都丹後鉄道宮舞線「西舞鶴」駅下車、各方面へ JR舞鶴線「東舞鶴」駅下車、各方面へ
舞鶴市	岩がき	◇舞鶴観光協会 ・京都府 TEL. 0773-75-8600	岩がき（5月～8月） 舞鶴湾で育った岩がきは身が大きく、濃厚な味わい。殺菌処理され生食できる舞鶴の夏の定番グルメです。 ※夏季営業中 ※要予約、金額は応相談	JR舞鶴線「西舞鶴」駅、または京都丹後鉄道宮舞線「西舞鶴」駅下車、各店舗へ JR舞鶴線「東舞鶴」駅下車、各店舗へ
舞鶴市	舞鶴のさかな（春夏）	◇（一社）舞鶴市水産協会 ・京都府 TEL. 0773-66-1020 ホームページ: https://maizuru-sakana.net/	市内48店舗で春夏の「舞鶴のさかな」を提供。 「丹後の海育成岩がき」5月中旬～8月下旬 「丹後とり貝」5月中旬～7月上旬（予定）	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「舞鶴西」ICまたは「舞鶴東」IC
舞鶴市	丹後とり貝	◇舞鶴観光協会 ・京都府 TEL. 0773-75-8600	丹後とり貝（5月中旬～7月上旬） 舞鶴湾等で育った「京のブランド産品」である「丹後とり貝」は最高級ブランド貝として知られています。 ※要予約、金額は応相談	JR舞鶴線「西舞鶴」駅、または京都丹後鉄道宮舞線「西舞鶴」駅下車、各店舗へ JR舞鶴線「東舞鶴」駅下車、各店舗へ
舞鶴市	岩がき料理	◇京都舞鶴かき小屋「鶴昇丸」（かくしょうまる） ・京都府舞鶴市字佐波賀300 TEL. 0773-68-2303 ホームページ: https://kakushomaru.jimdofree.com	蒸し岩がき、アワビ、サザエ、岩がきフライ 【日時】 5月中旬～7月中旬 11時～12時30分（90分）、 13時～14時30分（90分）の2部制 ※完全予約制	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
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

宮津市	とり貝料理	◇天橋立駅観光案内所 ・京都府宮津市 TEL. 0772-22-8030	とり貝昼処では、手軽な料金で味わうことができる。日本一の大きさが自慢。肉厚で旨みのつまった「丹後とり貝」は今だけ。（4月下旬～6月下旬まで） ※料金、営業時間等の詳細は「宮津天橋立とり貝昼処」ホームページ（ http://torigai.miyazu-et.com ）をご確認ください。	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 京都縦貫自動車道綾部宮津道路「宮津天橋立」ICから車で5～10分
京丹後市	メロン、桃、ぶどう	◇京丹後市久美浜町 ・京都府京丹後市久美浜町 ※久美浜町観光総合案内所 TEL. 0772-82-1781	桃 6月下旬～8月上旬（早いもので6月下旬、遅いものが8月のお盆前まで。その年の天候による） メロン 7月上旬～8月中旬 ぶどう 8月下旬～10月中旬 ※フルーツ狩り（メロン、ぶどう）有り	京都丹後鉄道宮豊線「小天橋」駅下車、各方面へ
京丹波町	鮎の塩焼き	◇道の駅「和」 ・京都府船井郡京丹波町坂原上モジリ11 ※道の駅「和」特産館 TEL. 0771-84-1008	【日時】 6月第3日曜日～9月末 【料金】 550円（1尾） 1,290円（3尾） ※価格変更の場合があります。	JR山陰線「和知」駅下車、徒歩20分 京都縦貫自動車道「京丹波わち」ICから国道27号で約10分 舞鶴若狭道「綾部」ICから国道27号で約20分
京丹波町	鮎料理、季節の懷石料理、鮎の塩焼き	◇角屋 他 ・京都府船井郡京丹波町 ※角屋 TEL. 0771-84-0009 ※ふるさと TEL. 0771-84-0582 ※道の駅「和」 TEL. 0771-84-1008	鮎料理（6月下旬～9月末）、季節の会席料理 鮎ガーデン（道の駅「和」バーベキューガーデン）	〈角屋〉 JR山陰線「和知」駅下車 〈ふるさと〉 JR山陰線「和知」駅下車、徒歩4分 〈道の駅「和」〉 JR山陰線「和知」駅下車、徒歩約20分、国道27号沿い
南丹市	DOD RIVERSIDE BBQ	◇スプリングスひよし ・京都府南丹市日吉町中宮ノ向8番地 TEL. 0771-72-1526 ホームページ： http://www.springs-hiyoshi.co.jp	DODアイテムを使用したディキャンプスタイルのBBQを楽しめます。 【定休日】 水曜日 【日時】 平日 11時～17時 土曜日、日曜日、祝日 11時～20時 【料金】 カジュアルBBQプラン 1人3,300円 京都府産黒毛和牛プレミアムBBQプラン 1人4,800円 お子様プラン 1人1,800円	JR山陰線「日吉」駅から南丹市営バスで「ひよし温泉」、または南丹市営バスで「スプリングスひよし」下車すぐ 【駐車場】 有（普通車148台、大型バス5台）
南丹市	美山ピクニックランチ&レンタサイクルプラン	◇（一社）南丹市美山観光まちづくり協会 ・京都府南丹市美山町 TEL. 0771-75-9030 ホームページ： https://miyamanavi.com/activity/picnic-cycling	電動自転車、レンタサイクルとピクニックランチがセットになったプラン。観光も食事マイペースでゆっくり自然を満喫できる。ピクニックランチは2店舗から選べる。 定員：5名（最少催行人数2名） 【定休日】 水曜日、木曜日（ランチボックス提供店舗によって別休業日あり） 【日時】 9時～17時 【料金】 料金：5,500円（税込）＋保証金（1台1,000円） ※保証金は自転車返却時に返金 ※要予約	JR山陰線「日吉」駅から市営バス「安掛」下車 【駐車場】 有

南丹市	溪流沿いバーベキュー	◇琉雅亭 ・京都府南丹市園部町 TEL. 0771-65-0209 ホームページ: https://rurikei-ryugatei.jp/	【一般コース】3,000円 国産黒毛和牛肉、地鶏、自家製野菜（無農薬）、ご飯、香の物 【特上コース】3,200円 国産黒毛和牛極上肉、地鶏、ウインナー、自家製野菜（無農薬）、ご飯、香の物 ※3人前以上注文の方は、その他食材など持ち込み可能。 要予約（ご予約は3名様から） e-mail:information@rurikei-ryugatei.jp 【日時】 4月～11月上旬（予定）	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 【駐車場】 有
南丹市	るり溪温泉高原BBQ	◇るり溪温泉 ・京都府南丹市園部町 大河内広谷1-14 TEL. 0771-65-5001 ホームページ: https://rurikei.jp/outdoor	日帰りBBQプラン、手ぶらで楽しめる全天候型バーベキュー、大自然の空気と一緒に味わうアウトドアスポット 【日時】 平日 11時～15時 土・日・祝 11時～17時 【料金】 スタンダードBBQプラン 2,800円（1人前） 国産牛付きプレミアムBBQプラン 3,800円（1人前） プレミアムBBQプラン デイナーコース 6,600円（1人前）	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「奥るり溪」下車 京都縦貫自動車道「園部」ICから車で30分 【駐車場】 有
南丹市	鮎料理	◇（一社）南丹市美山観光まちづくり協会 ・京都府南丹市美山町 TEL. 0771-75-1906 ホームページ: https://miyamanavi.com/eat/	鮎料理 【日時】 5月下旬～9月 【料金】 2,000円～ ※要予約	JR山陰線「日吉」駅から市営バスで美山町内へ
亀岡市	鮎・川魚	◇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	清流の女王として夏の川魚を代表する鮎。初夏の走りの背ごしらから化粧塩も涼やかな塩焼き、甘露煮など、繊細な味わいを楽しませてくれます。 ※要予約（料理の内容・料金等は要相談）	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
笠置町	鮎づくし定食	◇泊まれる小料理屋 与一 ・京都府相楽郡笠置町 笠置西通67-1 TEL. 0743-25-1639 ホームページ: https://yoichi-kasagi.jp/	鮎をふんだんに使った定食です。 目の前を流れる木津川で採れた天然の鮎をお楽しみください。 【定休日】 水曜日 【日時】 6/1～10/10 【料金】 鮎づくし定食 5,000円（税込） 鮎づくし定食と宿泊コースは14,000円（税込） 土曜日、祝前日は16,000円（税込） ※要予約 ※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10分

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 笠置笠置山20 TEL. 0743-95-2016 FAX. 0743-95-2068 ホームページ: http://www.matsumo-totei.com/	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」駅から送迎有り（要予約） 【駐車場】 有
笠置町	ジビエ料理（鹿・キジ）と囲炉裏焼きコース	◇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: https://kasagi-base.jp	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】 1泊夕食 10,000円（税込） 大人2名以上から 休前日、お盆、年末年始は10,500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