

一献 うるうる

アイコン ウルウル

居酒屋 バー

🏠 京都市下京区東洞院松原東入ル燈籠町
601-1
🚶 烏丸駅（阪急電鉄）
🕒 17:00～23:00(料理LO22時,お酒LO22時半)
📅 不定休

☎ 075-352-0680
🌐 <https://kyoto-uru-uru.com>
📱 uruuruikkon
📷 uruuruikkon_official

京丹後産 使用食材(一部)

米	
野菜	酒
魚介類	その他



四条烏丸の隠れ家的な日本酒専門店。元々金箔屋だった京町屋を改装し、レトロでノスタジックな店内は、音楽、アートすべてが味わえた極上の空間です。久美浜出身の中西さんのコンセプトは「きちんとお腹一杯になって満足できること」。日本酒を思い切り楽しめるお店ですが、お酒を飲めない人でもきちんと楽しめます。全国各地から集めた日本酒に合う、京丹後のお米や旬の食材を使った料理も絶品。

創作料理

ビュッフェ

梅小路ポテル京都

🏠 京都市下京区歓喜寺町15
🚶 梅小路京都西駅（JR）
🕒 朝7:00～10:00, 昼11:30～15:00, 夜17:00～21:00
📅 不定休

☎ 075-284-1100
🌐 <https://www.potel.jp/kyoto>
📱 Potel.KYOTO
📷 umekoji_potel_Kyoto
📱 kyotopotel

京丹後産 使用食材(一部)

米	
	その他



京都水族館の隣に位置する梅小路ポテル京都のレストランでは、大きな窓から緑を眺めながら食事を楽しむことができます。朝食やお昼のbuffetでは、京丹後産のミルキークイーンと相性の良いヘルシーでからだにやさしいおかずが豊富に並び、ご飯がすすみます。ディナーには琴引の塩で仕上げたお肉料理をはじめ、京都府産の旬の食材を使用した料理をご提供しています。宿泊者以外の方もご利用いただけますので、ぜひ楽しいひとときを過ごしにお越しください。

※仕入れ状況によりメニュー内容が変更となる場合がありますので予めご了承ください。
※写真はイメージです。

和食

居酒屋

おやこや

🏠 京都市下京区新町通松原上る御影町460-1
🚶 四条駅（市営地下鉄）
🕒 昼(12:00～13:30)、夜(18:30～21:30)
📅 土曜日、日曜日、祝日

☎ 075-352-7777
🌐
📱
📷
📱

京丹後産 使用食材(一部)

魚介類	その他



京丹後から直送した新鮮な魚介類を、お造り定食や日替り定食などお値打ち価格で提供する「おやこや」夜は地元の方で賑わっており、ユーモアあふれる大将の一品料理を楽しむことができます。出張のサラリーマンを中心にアットホームな雰囲気の「おやこや」ファンも多くリピーター多数。席に限りがありますので夜の部は予約がおすすめです。

オンネリネン

カフェ
喫茶店

🏠 京都市西京区嵐山朝月町21-7

🚶 松尾大社駅（阪急電鉄）
🕒 9:00～17:00
📅 月曜日

☎ LINE予約のみ
🌐 <https://onnellinen-kyoto.com>
📱 onnellinen.kyoto

京丹後産 使用食材(一部)

米	
	その他



元蕎麦屋の和風家屋を改築した北欧調のナチュラルクラシックな店内は、店長の村上さんの優しさそのままのイメージ。伊賀焼の土鍋で炊き上げるお米は、各産地の良食味米を厳選した先にたどり着いた京丹後産米「夢ごこち」と島根県産米コシヒカリのブレンド米。そしてそこに合わせる塩は京丹後産の琴引の塩。優しくほぐれるおむすびは、お店に訪れた人たちに「幸せ」＝フィンランド語で「オンネリネン」を届けます。

海鮮屋台 あみたつ

創作料理
居酒屋

🏠 京都市中京区西ノ京池ノ内町7-11

🚶 二条駅（JR）
🕒 11:30～22:30
📅 水曜日

☎ 075-841-8645
🌐 amitatsu
📱 amitatsu_kushiage_kyoto

京丹後産 使用食材(一部)

	酒
魚介類	その他



京都三条商店街の中にある屋呑みできる海鮮&串揚げ居酒屋。50年ほど前に店主のお父さんが営業を始め、海鮮メニューを豊富に揃えた海鮮居酒屋。こだわりのお酒のラインナップは、丹後が誇る地酒「弥栄鶴」をはじめ、海鮮料理に合う様々な種類を取り扱っています。食材も京丹後産を多く使用し、新鮮な魚介類が楽しめます。

Cafe Loto kyoto

カフェロトキョウト

カフェ
喫茶店

🏠 京都市東山区元町367

🚶 三条駅（京阪電車）
🕒 11:00～18:00
📅 日曜日、月曜日

☎ 090-4245-5012
🌐 loto.kyoto

京丹後産 使用食材(一部)

	その他
--	-----



京阪三条駅近くのアットホームな穴場のカフェ。代表の武田さんは「料理研究所武田」を主宰し、店舗2階で開催する料理サロンには女性・男性が多く集います。そんな武田さんが手掛けるカフェはスタンドタイプで、ヒラヤミルクを使用したカフェ・ラ・テやコーヒーはもちろんのこと、手作りの焼き菓子が楽しめます。代表自ら作る焼き立てのマドレーヌはふわふわで優しい甘さ。ほろ苦いコーヒーと抜群の相性です。

和食

レストラン

祇園はやかわ

🏠 京都市東山区祇園町南側570-164

🚶 祇園四条駅（京阪電車）

🕒 昼（11:30～13:30）、夜（17:00～21:30）

📅 不定休

☎ 075-541-1078

🌐 <https://gion-hayakawa.jp>

📱

📷

📍 gion.hayakawa

京丹後産 使用食材（一部）

米	
野菜	
魚介類	その他



八坂神社近く、京風情漂う祇園に凜と佇む料亭「祇園はやかわ」に足を踏み入れると、品が良くも気さくな女将さんがお出迎えしてくれます。京都の老舗料亭や寿司店で腕を磨いた料理長が、久美浜産の有機コシヒカリ、丹後のぐじやコッペガニなど京丹後産の鮮度の良い魚介類を伝統的な京料理に仕立てます。都会の喧騒から離れた落ち着いた空間で、最高の食材と料理をはんなりと楽しむことができます。

カフェ 喫茶店

キネマ・キッチン

🏠 京都市右京区太秦多藪町43

うずキネマ館1F

🚶 撮影所前駅・太秦広隆寺駅（京福電鉄）

🕒 11:00～18:00

📅 なし

☎ 075-871-6556

🌐

📱 Kinemakitchin

📷 kinemakitchin

📍 kinemakitchin

京丹後産 使用食材（一部）

米	
	その他



日本映画発祥の地、京都太秦の大映通り商店街にあるお食事処。大映や日活のスターのポスターや古い撮影機材が並び、どこか懐かしい日本の情緒が漂います。地元のお母さんが毎朝出汁を取ってつくる愛情たっぷりの日替わり定食や、名物かつライスは大人気。明るく、温かい接客で居心地も抜群です。お米は弥栄町野間から産地直送。今と昔がほどよく交差する唯一無二の空間で、お食事の時間を堪能できます。

和食

レストラン

京都吉兆 嵐山本店

🏠 京都市右京区嵯峨天龍寺芒ノ馬場町58

嵐山駅（京福電鉄）

🚶 昼（11:30～15:00）、夜（17:00～21:30）

📅 水曜日

📅

☎ 075-881-1101

🌐 <https://kyoto-kitcho.com/restaurant/arashiyama/>

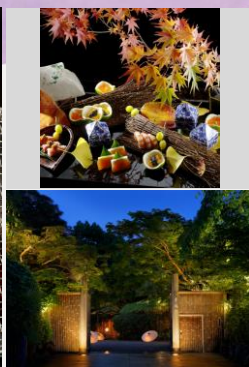
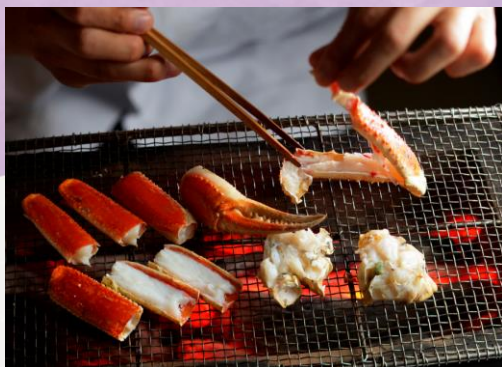
📱

📷 KyotoKitcho

📍 kyotokitcho_official

京丹後産 使用食材（一部）

魚介類	その他



四季折々の嵐山を背景に、茶の幽玄的な美意識が隅々までいきわたった静寂の時間と空間の中で、旬の食材を生かした美しく革新的な日本料理が堪能できます。徳岡総料理長は「究極の料理をお客様に届ける為に」と質の高い食材を常に求め全国各地に足を運びます。京丹後のブランド食材、初夏の丹後とり貝や、冬季の「間人蟹（たいざがに）」を日本料理の極みへと昇華させ、世界中の食通に感動を与えています。日本の食文化を世界に発信する日本を代表する老舗料亭。

焼肉

京の焼肉処 弘

キョウノヤキニクドコロ ヒロ

🏠 京都市中京区千本三条東入ル
(千本三条本店)
🚶 二条駅 (市営地下鉄)
🕒 17:00~23:00
📞 不定休

☎ 075-812-8929
🌐 <https://yakiniku-hiro.com>
📱 yakiniku.hiro.kyoto
📷 yakinikuhiro

京丹後産 使用食材(一部)

米	
	その他



厳選したこだわりの和牛を多彩なメニューで堪能できます。一頭買いした和牛を部位ごとに独自のカット技術で切り分けることで、美味しさと柔らかさを引き出しています。相性の良いタレも数種類から選べることも嬉しいポイント。全店で京丹後産特別栽培米コシヒカリを使用し、店長のこだわりで、炊き立て土鍋ご飯も用意しています(西院店のみ)。令和5年7月には、14店舗目になる「京の焼肉処 弘 山科駅前店」がオープン。

創作料理

レストラン

和洋Bistro ほうき星

ワヨウビストロ ホウキボシ

🏠 京都市北区柴竹西野山町56
クレセント三宝1F
🚶 北大路駅 (市営地下鉄)
🕒 18:00~23:00 (金土日祝は前日予約で17:00~)
📞 水曜日 (不定休あり)

☎ 075-492-2699
🌐 <https://houkiboshi.info>
📱 Houkiboshi2012
📷 houkiboshi_kyoto

京丹後産 使用食材(一部)

米	
魚介類	その他



オープンから11年目を迎える和洋Bistro ほうき星。久美浜町で米を生産する叔父から送られる京丹後産コシヒカリを使用し、和、洋、イタリアンの創作料理を提供しています。「お米の質や味も良くどんな調理法にも合い、リゾットも好評」と語る店主の松宮さん。その他にも丹後産の鯖のへしこを使った料理も人気です。多くの方に料理を届けたいと意気込まれます。

弁当・惣菜

健康和惣菜ながいきおまめ

🏠 京都市上京区三軒町69-16
🚶 北野白梅町駅 (京福電鉄)
🕒 11:00~17:00
📞 土曜日・日曜日・祝日

☎ 075-462-0151
🌐 <https://nagaiki-omame.com>
📱 nagaikiomame
📷 nagaikiomame

京丹後産 使用食材(一部)

米	
野菜	
	その他



化学調味料不使用・添加物不使用・塩分糖分控えめ・低カロリー、そしてすべて店内手作り。徹底的に健康にこだわる同店で選ばれたお米は京丹後産コシヒカリでした。真心込めた母の手料理を求めお客さんがひっきりなしに訪れます。店名にもなっているお豆や大豆製品のお惣菜は種類豊富で、眺めているとどれも本当に美味しそう。手作り弁当のほか「茄子の揚げ出し」「ししとうの炊いたん」など、季節にあわせて変わるメニューが楽しめます。店頭のお惣菜自動販売機も新登場で営業時間外のお客様にも好評です。京都府「京のおばんざい弁当」認定。

THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel

ザホテルヒガシヤマバイキュウトウキュウホテル

フランス料理
レストラン

🏠 京都市東山区三条通白川橋東入三丁目
夷町175-2
🚶 東山駅（市営地下鉄）
🕒 朝(7:00~10:30)/昼(11:30~15:00)/夜(17:00~21:30)
🛑 なし

☎ 075-533-6109
🌐 <https://www.tokyuhotels.co.jp/higashiyama-h>
📘 thehotelhigashiyama
📷 the_hotel_higashiyama
📱

京丹後産 使用食材(一部)

野菜	
	その他



レストラン「ナナノイチ」はフランス料理の伝統に和のエッセンスを掛け合わせた個性的な京フレンチが提供されており、京丹後産も含めた京都の食材の魅力を十分に堪能できます。角房シェフは、琴引の塩について「肉料理に添えたり、料理の隠し味に使用しています。ミネラル豊富でまろやかな塩味は料理を一層引き立てる良い仕事をしてくれますよ」とその魅力を語ります。今後はフードロスや地産地消の観点からも府内産食材の活用を広げるなど、将来の展望は持続可能な農業分野にも及んでいます。

しじみ

創作料理
居酒屋

🏠 京都市中京区夷川通河原町西入ル北側
真崎ビル1F
🚶 神宮丸太町駅（京阪電車）
🕒 17:00~22:00
🛑 日曜日、祝日

☎ 075-211-8306
🌐 profile.php_id=100068225641650
📘 profile.php_id=100068225641650
📷 profile.php_id=100068225641650
📱

京丹後産 使用食材(一部)

米	肉
野菜	酒
魚介類	その他



店主の岡田さんは網野町出身で、ほっとする「しじみ」はいつも常連客で賑わっています。京丹後を離れて初めて丹後の食材の美味しさに気づかれたそうです。網野町に住むお母さんから直送される食材を料理に使用されています。野菜のうま味を最大限引き出した創作料理をはじめ、お米など旬の食材を使った料理で京丹後の味を伝えます。

上古屋

ジョウコヤ

創作料理
海鮮・居酒屋

🏠 京都市中京区古西町427
🚶 烏丸駅（阪急電鉄）
🕒 17:30~23:00
🛑 日曜日

☎ 075-254-8933
🌐 <https://johkoya.com>
📘 profile.php?id=100063724026489
📷 johkoya
📱

京丹後産 使用食材(一部)

米	
野菜	酒
魚介類	その他



上古屋は丹後の雰囲気溢れる居酒屋です。店主の下村さんは網野町出身で、お客さんに地元の良さを味だけでなく自分の体験とともに伝えたいという思いで従業員とともに毎月1度は丹後に帰省。漁師や杜氏など生産者に会うなど新鮮な丹後の情報を常に仕入れています。大宮町産コシヒカリをはじめ、京丹後の水産仲卸から直接仕入れた魚介類や京丹後産野菜などを使用しています。京丹後産食材のメニューで特に人気の「京サワラの琴引の塩たたき」を是非お楽しみください。

和 食

うどん・丼

真打 英多朗

シンウチ エイタロウ

🏠 京都市中京区元法然寺町683

🚶 烏丸駅（阪急電鉄）

🕒 昼(11:30~14:00)、夜(17:30~22:00※土祝は~21:00)

📅 日曜日

☎ 075-211-2239

🌐 <https://kyoto-eitarou.com>

📱 sinnuchi.eitarou

📷 yuzu.eitarou

✖

京丹後産 使用食材(一部)

米	
野菜	
	その他



錦市場近くにお店を構える人気店。看板メニューはうどんと丼ぶりとラーメン。開業以来40年間にわたり京丹後産コシヒカリにこだわり、お米の美味しさを堪能できるラインナップが多数あります。店主の室野さんは「京丹後市に親戚が多く、夏休みを過ごした丹後の食べ物はどれも絶品」とにこやかに話します。コシのあるうどんが人気ですが、注目はラーメン好きの店主が試行錯誤の末に完成させた「ゆずラーメン」。今やうどんを上回るほどの人気ぶりで、ゆずを贅沢に使用したさっぱりとした後味は、有名女優も京都を訪れると必ず立ち寄るほど。

寿 司

寿し処 今

スシドコロ イマ

🏠 京都市西京区桂朝日町111

🚶 桂駅（阪急電鉄）

🕒 17:00~23:00

📅 月曜日（祝日の場合は営業）

☎ 075-874-4979

🌐 <http://www.sushidokoro-ima.com>

📱

📷

✖

京丹後産 使用食材(一部)

魚介類	その他



すしを握って10年になる寿司職人、今西さんは弥栄町出身です。京都でも数少ない江戸前寿司職人を目指し、高い技術を身に着けるため東京で修業し9年前に「寿し処 今」を開店。定番の江戸前寿司のほか、地元丹後産のどぐろ寿司や京丹後の食材を使った創作寿司「丹後軍艦」などが味わえます。丹後町の仲卸からその時に一番良い魚介類を直接仕入れるため、店に並ぶネタは常に日替わりになります。ぜひ、その瞬間にしか味わえない最高の食材をお楽しみください。

カフェ 喫茶店

SECOND HOUSE CAKE WORKS

セカンドハウスケーキワークス

🏠 ①京都市中京区御山町283 1F（東洞院店）

②京都市左京区浄土寺西田町100-25（銀閣寺店）

🚶 ①四條駅（市営地下鉄）、②元田中駅（叡山電車）

🕒 ①10:00~22:00、②10:00~19:00

📅 なし

☎ ①075-231-1717、②075-752-9004

🌐 www.secondhouse.co.jp

📱 Secondhouse.higashi

📷 secondhouse.1977

✖ _SECONDHOUSE_

京丹後産 使用食材(一部)

野菜	
	その他



峰山町出身の先代が1977年に岡崎でジャズバー「ZAC BARAN」をオープンして以来、現在はパスタ、ケーキ、フレンチなど3ブランド16店舗を展開中。SECOND HOUSE CAKE WORKSで食べられる琴引の塩を使用したガレットなどの焼き菓子や、京丹後産ブルーベリーをふんだんに使用したタルトは絶品です。新作ブルーベリーフロマージュのかき氷など季節限定メニューも豊富で、素材の味を活かした宝石のように美しいケーキ達の美味しさはリピートしたくなること間違いなしです。

和食

レストラン

丹

タン

🏠 京都市東山区五軒町106-13 三条通り
白川橋下ル東側
🚶 東山駅（市営地下鉄）
🕒 朝8:00-9:00(2部制)、昼12:00~14:30、夜18:00~22:00
📅 月曜日（祝日の場合は翌日火曜日）

☎ 075-533-7744
🌐 <https://www.tan.kyoto.jp>
📘 tan.kyoto.jp
📷 tan_kyoto

京丹後産 使用食材(一部)

米	
野菜	
魚介類	その他



京丹後で創業された高台寺和久傳が展開する小さな台所。丹の名前の由来は、丹という文字がもつ「小さな真心」という意味と、丹後半島で作られる本当にいいものを紹介したいという思いが込められています。初夏には蛍も飛び交う三条白川を眺めながら、くつろげる「家」のような空間で、京丹後の食材を味わっていただけます。

創作料理

居酒屋

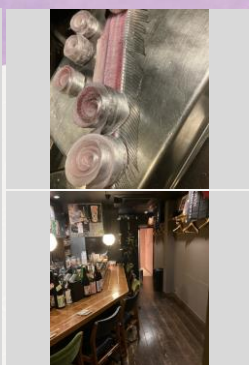
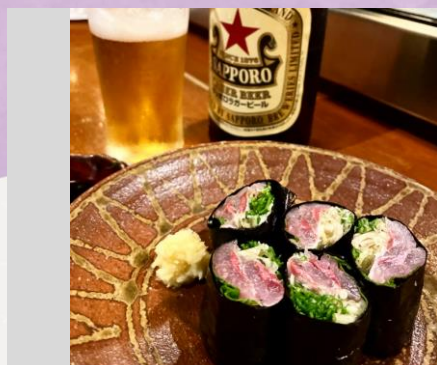
チドリアシ

京丹後産 使用食材(一部)

	酒
魚介類	その他

🏠 京都市中京区堀川御池西入ル大文字町233-6
🚶 二条城前駅（市営地下鉄）
🕒 18:00~24:00
📅 水曜日

☎ 075-841-8881
🌐 kyoto.chidoriashi
📘 kyoto.chidoriashi
📷 kyoto.chidoriashi



新潟県で生まれ育った店主の坪川太一朗さん。10代半ばで京都に移り住み、京都にも海があると知り丹後が好きになったそうです。そこから丹後の食材の美味しさに触れ、新鮮さにこだわった料理を提供されています。また、提供される料理に用いる塩は全て琴引の塩を使用しているのもポイント。「丹後産の食材は間違いない」と語り、素材を生かした刺身や焼き物、てんぷらなどを提供しています。

創作料理

焼き鳥・居酒屋

ツキトカゲ本店

京丹後産 使用食材(一部)

	その他

🏠 京都市中京区晴明町672-2
🚶 京都市役所前駅（市営地下鉄）
🕒 昼11:30~14:00、夜17:00~22:00
📅 月曜日

☎ 075-212-3550
🌐 <https://tsukitokage-honten.com>
📘 tsukitokagehonten
📷 tsukitokage_kth
📷 tsukitokage_kth



明治時代の町屋を改装した全席お座敷のゆったりとした空間で、炭火焼鳥と旬野菜をメインに楽しめる居酒屋です。特に掘りごたつのカウンター席は目の前で炭火調理の様子を堪能できるのでおすすめです。焼鳥の塩には「他の塩と比べて味がまろやかで非常に美味しい」と店長の生田さんが大絶賛する網野町の「琴引の塩」が使われており、現在、提供されている丹波産をはじめとした鳥肉と抜群の相性です。焼鳥以外にも旬の野菜や季節のおばんざい、京都の地酒が日替わりで提供されているため、何度訪れても楽しめるお店です。

ツキトカゲ新町店

創作料理

天ぷら・居酒屋

🏠 京都市中京区町頭町108

🚶 烏丸御池駅（市営地下鉄）

🕒 17:00～23:00

📅 月曜日

☎ 075-241-1108

🌐 https://tsukitokage-honten.com/shinmachi_top.html

📘 tsukitokage_kts

📷 tsukitokage_kts

✖

京丹後産 使用食材(一部)

魚介類	その他



天ぷらとおでんがメインの居酒屋。京丹後産魚介類のほか、天ぷらに付ける塩も琴引の塩を使用しています。「うま味のある塩は、ほどよく甘味があり味に角がないため、天ぷらとの相性は抜群」と話す店長の岩元修治さん。毎月必ず京丹後で釣りをするほど大の京丹後好きで、自身が釣った新鮮な魚介類を刺身などで提供することも。春はサワラやホタルイカ、夏はイサキやヒラマサ、秋はサバ、冬はブリやコッペガニなど旬の魚を仕入れるため、毎日どんな魚が入っているのか楽しみにされるお客さんで賑わっています。

New

イタリア料理

レストラン

trattoria due e mezzo

トラットリア ドゥエエメツ

🏠 京都府京都市上京区若宮堅町785

🚶 鞍馬口駅（市営地下鉄）

🕒 18:00～22:30

📅 日曜日、月曜日

☎ 075-204-2247

🌐

📘

📷

✖

京丹後産 使用食材(一部)

米	肉
野菜	酒
魚介類	その他



ここでしか食べられないオリジナルのイタリアン。いつ訪れても新しく斬新な一皿に驚かされます。地元で愛される「trattoria due e mezzo」では、新鮮な京丹後産野菜を使ったメニューや、ワイン、ビールのほか食後酒として親しまれる国産レモンを使った「リモンチェッロ」も大人気。住宅街に佇む隠れ家的イタリア料理店で、時間を気にせずゆったりのにびりと心ゆくまでお楽しみください。

中惣 丹後

ナカソウ タンゴ

和 食

レストラン

🏠 京都市上京区河原町荒神口下ル上生洲町240

🚶 神宮丸太町駅（京阪電車）

🕒 17:00～22:30

📅 火曜日、水曜日（第3週のみ日・月曜日）

☎ 075-746-3544

🌐 <https://nakaso-tango.with-nakayama.com>

📘 Profile.php?id=100053670107216

📷 nakaso_tango3544

✖

京丹後産 使用食材(一部)

米	肉
野菜	酒
魚介類	その他



美濃吉本店などで長年修行を積んだ峰山町出身の長谷川氏が料理長を務める一級の日本料理店。魚、野菜、米などの食材はもちろん、調味料にいたるまで京丹後産にこだわり、丹後の魅力を発信し続けています。街中から少し離れた京都御所近くのお店で、上質な京丹後の食材の魅力を存分に楽しんでいただけます。



和 食

レストラン

日本料理と日本酒 恵史

サトシ

🏠 京都市中京区宮木町小川通姉小路下ル
471-2
🚶 烏丸御池駅（市営地下鉄）
🕒 昼12:00～14:30、夜17:30～23:00
📞 不定休

☎ 075-708-6321
🌐 <https://www.kyoto-satoshi.com>
📧 nihonryouri.to.nihonsyu.satoshi
📱 [nihonryouri_to_nihonsyu_satoshi](https://www.instagram.com/nihonryouri_to_nihonsyu_satoshi)

京丹後産 使用食材(一部)

野菜	酒
魚介類	その他



二条城近く、街中にそっと佇む「日本料理と日本酒 恵史」。京都の老舗料亭、和久傳で17年にわたり研鑽を積んだ店主が織りなす日本料理を、全国各地から厳選した日本酒とあわせていただけます。店内の保科さんはアンティークの調度品や古伊万里などの骨董器、そして花屋の女将さんが生ける生花で心安らぐ空間が広がり、京丹後直送の魚介や有機野菜など季節の食材が楽しめます。また、保科さんはウクライナ避難民へ料理を無償提供する支援活動も長く行っており、その縁でスタッフにはウクライナの方も。恵史の料理は全ての人を笑顔にします。

弁当・惣菜

にんじんと豆の木

京丹後産 使用食材(一部)

🏠 京都市上京区上御霊中町457
🚶 鞍馬口駅（市営地下鉄）
🕒 11:00～21:00
📞 不定休

☎ 075-415-8700
🌐 https://www.instagram.com/ninjin_tomiki
📱 https://www.instagram.com/ninjin_tomiki

米	その他
---	-----



地域の台所として、30年以上前から愛される体に優しい手作りの惣菜店。近くの同志社大学の学生やタクシー運転手、仕事帰りのサラリーマンから地域の運動会の集まりのお弁当まで、多くのお客さんでにぎわいます。食材は無農薬・有機野菜と京丹後産の特別栽培コシヒカリを使用し、小ぶりのカップに入ったお惣菜は全て店内で調理されます。どれも美味しそうな日替わりのお惣菜は種類が豊富で大地の恵みがぎゅっと詰まっています。

和 食

レストラン

美味食膳 七姫

ピミシヨクゼン シチヒメ

京丹後産 使用食材(一部)

🏠 京都市中京区室町通六角下ル鯉山町507
102
🚶 烏丸御池駅（市営地下鉄）
🕒 17:00～22:30
📞 なし

☎ 075-252-1877
🌐 <https://miyakosichihime.owst.jp>
📱 <https://www.instagram.com/miyakosichihime>

米	酒
野菜	その他
魚介類	



丹後地方の伝承に登場する七姫を名前の由来にした同店の東代表は、聖徳太子の生母、間人（はしうど）皇后の伝説が残る丹後町間人（たいざ）出身。京丹後愛にあふれた同店は、食材の卸も行っているため、京丹後の新鮮な海鮮や野菜、特別栽培米など、各種コースのほかアラカルトでも楽しめます。

フランス料理
レストラン

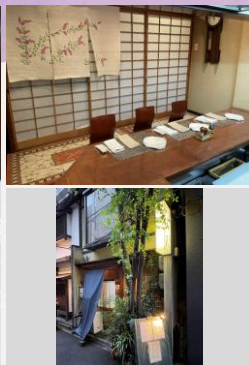
ビストロ山形

🏠 京都市中京区錦小路通室町東入ル占出山町 310-5
🚶 烏丸駅（阪急電鉄）
🕒 昼（11:30～13:30）、夜（17:00～22:00）
📅 日曜日

☎ 075-256-1230
🌐 <http://www.bistro-yamagata.com>
📱 BistroYamagata
📷 bistroyamagata

京丹後産 使用食材（一部）

	肉
魚介類	その他



山形シェフが手掛けるビストロ山形では、国内外から厳選して取り寄せた鹿・猪・熊肉などのジビエ料理が楽しめます。ジビエの骨付き肉から作られるフレンチの真髄「フォン（だし汁）」はうま味とこくが凝縮されています。その他にも、オマール海老や希少な天然鮎など産地直送の新鮮な魚介類をはじめ、天然素材にこだわったフレンチのコース料理がお気軽に楽しめると人気です。

和 食
丼・麺類

ひさご

🏠 東山区下河原通八坂鳥居前下河原町 484
🚶 祇園四条駅（京阪電車）
🕒 11:30～16:00
📅 月曜日（祝日の場合翌日）、金曜日（祝日の場合前日）

☎ 075-561-2109
🌐 <http://kyo-hisago.com>

京丹後産 使用食材（一部）

米	
	その他



京都祇園下河原町にあるひさごは親子丼が名物の店だ。1930年創業の老舗で地元の人から長く愛されており、インバウンドにも大変人気がある。人気の秘密は、お出汁の効いたとろとろふわふわの親子丼。濃いめのお出汁とふわとろな卵がとても合い、ご飯がぐいぐい進む。山椒をふりかけていただくのが人気の一つでもある。また、親子丼以外に京都ならではの衣笠丼や木の葉丼、抹茶を使用した茶そばも人気商品で、土日祝は行列を並んでも食べる人が絶えない。お米は京丹後産コシヒカリ（久美浜産）を全ての丼物に使用している。

New
イタリア料理
レストラン

ピッツェリアトラットリアナプレ 京都祇園店

🏠 京都市東山区川端通四条上る弁財天町 4-4 1F
🚶 祇園四条駅（京阪電車）
🕒 昼11:30～15:00、夜17:30～22:30
📅 不定休

☎ 075-551-7200
🌐 <https://napule-pizza.com/kyoto/>

京丹後産 使用食材（一部）

野菜	
魚介類	その他



スローフードの国、イタリア・ナポリのトラットリアの気さくな雰囲気そのままに、薪窯で焼き上げる焦げ目も香ばしい焼き立てのピッツァ、料理とワインが楽しめます。「良い食材を探すところ京都の北部に辿り着く。特に野菜は味が濃く、マリネにしたときも味がはっきりすると」と話す料理長の播磨さんが選んだ食材は京丹後の有機野菜やチーズ、丹後産のジビエでした。毎週京丹後の農家から届くオーガニック野菜を使用した本場ナポリの料理をソムリエが提案するドリンクと共に楽しみください。

洋食

レストラン

ヒルトン・ガーデン・イン京都四条烏丸Together&Co.

トゥギャザーアンドコー

🏠 京都市下京区烏丸通松原下る五条烏丸町397
 🚶 四条駅（市営地下鉄）
 🕒 朝7:00～10:00、昼11:30～16:00、夜16:00～20:30
 📞 なし

☎ 075-320-5111
 🌐 <https://hiltongardeninn-kyoto.hiltonjapan.co.jp>
 📱 HGIKyoto
 📷 hgi_kyotoshijokarasuma
 📍 HGIKyoto

京丹後産 使用食材(一部)

米	
野菜	
	その他



天井が高く、ゆったりと開放感のある「Together&Co.」。リーズナブルなランチから、午後のひとときをゆっくりとお過ごしいただけるティータイム、お仕事帰りのひと時に最適のバータイム、ディナーまで、それぞれのシーンで様々な年代の方にご利用いただけます。京丹後産コシヒカリをはじめ京都産食材を豊富に使用し、洋食をベースに和の素材を取り入れた、オリジナリティ溢れるメニューを提供するほか、京都のお酒や地ビール、ワインなど飲み物のメニューも充実しています。

カフェ 喫茶店

French cafe CHASEN 高台寺

フレンチカフェチャセンコウダイジ

🏠 京都市東山区下河原町526
 🚶 祇園四条駅（京阪電車）
 🕒 11:00～21:00
 📞 なし

☎ 075-366-5905
 🌐 <https://kodaiji-chasen.amebaownd.com>
 📱 chasen_french_kodaiji
 📍 chasen_kyoto10f

京丹後産 使用食材(一部)

米	
野菜	
	その他



秀吉とねねの寺、京都東山にある高台寺境内で2021年にオープンしたFrench cafe CHASEN。名物の抹茶パフェをはじめとしたお抹茶スイーツのほか、心躍るランチやディナーも楽しめます。実はこのお店、農業に対する思いが熱く自社栽培も検討されるほど。お米は全て久美浜産、野菜も有機野菜を中心に京丹後のものが使用されています。京都の美しい風景が一望できる店内で、体に優しい京丹後産食材をお楽しみください。

カフェ 喫茶店

マールブランシュ ロマンの森

🏠 京都市山科区大塚北溝町30
 🚶 東野駅（市営地下鉄）
 🕒 9:00～18:00
 📞 なし

☎ 075-581-8787
 🌐 <https://www.malebranche.co.jp>
 📱 malebranchekyoto
 📷 malebranchekyoto
 📍 malebranche_kyo

京丹後産 使用食材(一部)

野菜	
	その他



市内12店舗を展開するお濃茶ラングドシャ「茶の菓」で有名な洋菓子店マールブランシュが山科に構える店舗では、季節の花を見ながら絶品スイーツを楽しめます。ガラス張りの厨房からは貴重なスイーツの製造過程を間近で見することもできます。季節限定のケーキとして網野町のメロン「ゆめろん」を使用されています。一つの苗から一つの果実を育てる一果獲りで甘みと香りが非常に強いゆめろんをふんだんに使用したショートケーキやメロンタルトを是非、お楽しみください。

焼肉

焼肉 南山

ヤキニク ナンザン

🏠 京都市左京区下鴨北野々神町31 北山通
ノートルダム小前
🚶 松ヶ崎駅（市営地下鉄）
🕒 昼(11:30~15:30)、夜(平日17:00~21:30、休日17:30~22:00)
📞 なし

☎ 075-722-4131
🌐 <https://www.nanzan-net.com>
📱 nanzankyoto
📷 yakiniku_nanzan
📍 yakiniku_nanzan

京丹後産 使用食材(一部)

肉
その他



左京区北山通りに古民家を移築した店舗を構える焼肉南山は市外で唯一、京たんくろ和牛を取り扱うお店で、一頭直接仕入れることによって様々な部位を楽しめます。一頭一頭の牛と向き合い、放牧や自給飼料などで大切に育ててくれている農家さんから、直接仕入れることを大切にしています。京たんくろ和牛の育成環境の素晴らしさや生産者である「日本海牧場」の牛に向き合う姿勢に感動し、取り扱いをしています。ぜひ、旨味の強い赤身と上品な脂の甘さを持つ京たんくろ和牛を京都南山でお楽しみください。

創作料理

居酒屋

よっちゃん家

ヨッチャンゲ

🏠 京都市中京区丸太町通釜座南東角井川ビル 1F
🚶 丸太町駅（市営地下鉄）
🕒 17:00~24:00
📞 日曜日

☎ 075-212-7559
🌐 <https://www.yocchan-ya.com>
📱 yokchan-ya
📷 yokchan-ya
📍 yokchan-ya

京丹後産 使用食材(一部)

米	肉
野菜	酒
魚介類	その他



「よっちゃんげ」とは丹後弁で「よっちゃんはいえ」の意味。アットホームなお店に足を踏み入れると、峰山町出身の店主、田中よっちゃんが丹後弁で迎えてくれます。毎週京丹後へ食材を仕入れに行くほど地元産にこだわる料理はどれも店主のこだわりが詰まったもの。店主のお母さんが栽培する新鮮野菜も食べられるよっちゃん家は正にビジネス街にたたずむ京丹後の「食のふるさと」です。ランチタイムには500円のワンコインランチもあってとても良心的。

洋食

レストラン

洋食屋キッチンパパ

🏠 京都市上京区姥ヶ西町591
🚶 北野白梅町駅（京福電鉄）
🕒 昼(11:00~13:30)、夜(17:30~19:30)
📞 木曜日

☎ 075-441-4119
🌐 <https://kitchenpapa.net>
📱 kyotokitchenpapa
📷 kitchenpapa_kyoto
📍 kitchenpapa_kyoto

京丹後産 使用食材(一部)

米
その他



京都西陣にある1856年（安政3年）創業の「大米穀店」。その店の奥に「洋食屋キッチンパパ」があります。食品関係の会社に勤めていた「キッチンパパ」大田勝さんは、1996年に自宅を改装し、洋食屋をスタートし、今では地域で人気の洋食屋として賑わっています。同店のこだわりはなんといっても老舗米屋が厳選したお米。精米したて炊き立ての丹後産コシヒカリや各産地のお米を名物自家製ハンバーグと一緒に味わうことができます。



フランス料理
レストラン

リーガロイヤルホテル京都
フレンチダイニングトップオブキョウト

🏠 京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町1
京都駅 (JR)
🕒 昼 (12:00~15:30) 、夜 (17:00~21:30)
📞 075-361-9221
🌐 www.rihga.co.jp/kyoto/restaurant/list/top_of_kyoto
📱 rihgaroyalhotelkyoto

京丹後産 使用食材(一部)

米	肉
野菜	酒
魚介類	その他



リーガロイヤルホテル京都の最上階、京都を一望できる日本唯一の回転展望フレンチレストラン「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」では、厳選した京都食材を使用したフランス料理を四季折々の古都の風景とともに愉しむことができます。シェフ寺田はフランスの地方都市での修行中、各地のレストランが地元の食材に重きを置くことや地元食材にこだわった料理が評価を受けていることをきっかけに、その土地ならではの食を追求する料理哲学を学び、京都でしか表現できない一皿を目指して料理を手がけます。京丹後の有機野菜や希少食材をはじめ、京都の食材を五感で感じることでできる独創的な料理をお楽しみください。

イタリア料理
レストラン

ワインのための煮込み料理研究所NIKOLABO

🏠 京都市下京区稲荷町329 エリツ四條河原町
ビル2F ザ・京都レジデンス四條河原町
📍 京都河原町駅 (阪急電鉄)
🕒 昼(12:00~14:00※火木土のみ) 夜(18:00~23:00※土日17:00~)
📞 075-341-0605
🌐 <https://www.nikolabo1201.com>
📱 nikolabo_kyoto

京丹後産 使用食材(一部)

米	
野菜	酒
魚介類	その他



四条高島屋すぐ横に店を構える同店は、高知、広島、大阪、東京のフレンチやイタリアンで20年修業したワインソムリエ資格を持つ船戸さんが2017年にオープン。以来、女性客で賑わっています。おすすめは久美浜産コシヒカリを使用したりゾット。本来は粘り気がありリゾットに向かないコシヒカリですが、それでも他産地のお米には出せないおいしさを持つ久美浜産を採用しているそうです。その他、京丹後で獲れたサザエやアコウ、久美浜産トマトなどを使用したメニューも提供しています。ぜひ研究所こだわりの煮込み料理をお楽しみください。

創作料理
レストラン

和洋Bistro ほうき星

ワヨウビストロ ホウキボシ

🏠 京都市北区柴竹西野山町56
クレセント三宝1F
📍 北大路駅 (市営地下鉄)
🕒 18:00~23:00 (金土日祝は前日予約で17:00~)
📞 075-492-2699
🌐 <https://houkiboshi.info>
📱 houkiboshi_kyoto

京丹後産 使用食材(一部)

米	
魚介類	その他



オープンから11年目を迎える和洋Bistro ほうき星。久美浜町で米を生産する叔父から送られる京丹後産コシヒカリを使用し、和、洋、イタリアンの創作料理を提供しています。「お米の質や味も良くどんな調理法にも合い、リゾットも好評」と語る店主の松宮さん。その他にも丹後産の鯖のへしこを使った料理も人気です。多くの方に料理を届けたいと意気込まれます。

イタリア料理
レストラン

ワインのための煮込み料理研究所NIKOLABO ニコラボ

🏠 京都市下京区稲荷町329 エリツ四條河原町
ビル2Fザ・京都レジデンス四條河原町
🚶 京都河原町駅（阪急電鉄）
🕒 昼1200~1400※火土のみ 夜1800~2300※土日1700~
📅 月曜日

☎ 075-341-0605
🌐 <https://www.nikolabo1201.com>
📱 nikolabo_kyoto

京丹後産 使用食材(一部)

米	
野菜	酒
魚介類	その他



四條高島屋すぐ横に店を構える同店は、高知、広島、大阪、東京のフレンチやイタリアンで20年修業したワインソムリエ資格を持つ船戸さんが2017年にオープン。以来、女性客で賑わっています。おすすめは久美浜産コシヒカリを使用したリゾット。本来は粘り気がありリゾットに向かないコシヒカリですが、それでも他産地のお米には出せないおいしさを持つ久美浜産を採用しているそうです。その他、京丹後で獲れたサザエやアコウ、久美浜産トマトなどを使用したメニューも提供しています。ぜひ研究所こだわりの煮込み料理をお楽しみください。