

飲食店ガイド

ジビエのおいしさを、
お店で味わおう!

岡山県内には、ジビエメニューを提供するお店がたくさんあります。フレンチ、イタリアン、和食など、多彩なジャンルのお店自慢のジビエメニューをご堪能ください。なお、ジビエは天然の食材のため、店舗によっては、メニュー変更やジビエメニューを提供していない日があります。あらかじめ、お電話などでご確認のうえ、お出かけください。

How to Use

使い方

Essere
essere cucinaria

新見産猪のカッスーラテリーヌコース/前菜
ランチコース3,850円~(税込) テリーヌコース7,150円~(税込)

北イタリア料理の煮込み料理。テリーヌ型に冷やして固めてプレスします。コースの前菜としてリッチに楽しんでください。

要予約
〒700-0808 岡山市北区田町2-13-1 SWISS西川2F
TEL 086-831-1575
営業時間 12:00~15:00 18:00~22:00
休火 通年
URL <https://essere1575.wixsite.com/essere>

イオンモール
松村耳鼻科
信用金庫

a 店名

b ジビエメニュー名と価格(税込)

お店おすすめのジビエメニューを紹介しています。

c お店とジビエメニューの紹介

お店からのメッセージを掲載しています。

d ジビエメニューの提供について

ディナーのみ、ランチのみ、要予約など、ジビエメニュー提供の条件を記載しています。

e Shopデータ

住は所在地、電は電話番号、営は営業時間、休は定休日、期はジビエメニューの提供期間、iはホームページを表しています。

f アクセスマップ

お店周辺の簡略化した地図を掲載しています。

※掲載している情報は、令和4年(2022年)3月時点(消費税10%)のものです。
※営業時間や定休日等は、変更される場合があります。

備前エリア……5ページ

備中エリア……9ページ

美作エリア……12ページ



備前エリア



カラバン イタリア料理 Carapan



手打ちパスタ テスタローリ イノシシとヒヨコ豆の煮込みソース 1,700円(税込)

イタリア最古の伝統的な手打ちパスタ・テストローリに、香りを逃がさないようにゆっくりと煮込んだ猪と、ヒヨコ豆のソースを絡めました。滋味深い味わいに仕上がりました。

ディナーのみ

- 住 岡山市北区表町 3-9-33
- 電 086-234-3577
- 営 12:00~15:00 (LO14:00)
18:00~22:00 (LO21:00)
- 休 月(火は18:00~)
- 期 冬期



エッセレ essere cucina italiana



新見産猪のカッスーラテリーヌ仕立て コース/前菜 ランチコース4,950円(税込)~、ディナーコース8,250円(税込)~

北イタリア料理の煮込み料理。テリーヌ型に冷やして固めてプレスしています。コースの前菜としてリッチに楽しんで頂きます。

要予約

- 住 岡山市北区田町2-13-1
- SWISS西川2F-B
- 電 086-206-1575
- 営 12:00~15:00
18:00~22:00
- 休 火 期 通年
- 📍 <https://essere1575.wixsite.com/essere>



だるまてい 達磨亭



鹿のコンソメ 鹿のハム添え 1,210円(税込)

岡山産の鹿をクラシックな技法で鹿肉の旨味あふれるスープに。自家製の鹿のハムと共に味わってください。

ディナーのみ

- 住 岡山市北区平和町3-24
- 電 086-232-3977
- 営 17:30~22:00
- 休 水
- 期 11~12月
- 📍 <https://torioclub.jp/darumatei/>



オーケーカー スパイス キッチン OKCurry SPICE KITCHEN



猪のキーマカレー 1,580円(税込)

広くおしゃべりな店内で創作スパイス料理が楽しめるお店。塩と油にこだわるOKCurryがジビエのカレーをスタート。低温調理でホロホロに煮込んだ猪を独自のスパイスにあわせ、オリジナルのBBQソースをトッピングした多国籍な仕上げ。舌でも目でもおいしい絶品キーマカレー。

- 住 岡山市北区表町2-3-52
- 電 086-225-9569
- 営 11:00~15:00 /
火・水17:00~21:00
- 休 なし
- 期 火・水11:00~15:00
- 📍 <https://okcurry.business.site/>



グルマン ソノワ Gourmand Sonowa



猪のサルシッチャ 770円(税込)

猪肉の旨みが抜群に美味しいサルシッチャ(イタリア風ソーセージ)は、余計なスパイスは使わずに作り、シンプルイズベストでご提供。お店一番の人気メニューです。

ディナーのみ

- 住 岡山市北区中山下 1-5-32梅田ビル1階
- 電 086-238-6599
- 営 18:00~23:00
- 休 火
- 期 通年



美味しい野菜と自然派ワイン ナチュラルモン



メメルヴィアのミニキッシュ 3種盛り 1,408円(税込)

岡山のジビエ・米粉・野菜を使ったグルテンフリーのキッシュ。フランス・アルザス地方の郷土料理を岡山風にアレンジしました。テイクアウトも可能です。

ディナーのみ

- 住 岡山市北区出石町1-4-20メゾン後楽園103
- 電 086-226-8201
- 営 火~日13:00~20:30 (LO20:00)
- 休 月 期 通年
- 📍 <https://prevenant.jp/>



めろろ 芽楼



猪肉のチョップグリル 1,650円(税込)

2階は創作エスニックとジビエをコンセプトにしたDining bar、3階は県内では珍しい銘柄のお酒を取りそろえ、Sound SystemにこだわったDJ barです。詳しくはホームページをご覧ください。

要予約

- 住 岡山市北区磨屋町7-26
- BMビル2階、3階
- 電 050-5451-5686
- 営 2階:18:00~1:00 (LO0:00) /
3階:20:00~3:00 (LO2:30)
- 休 不定休 期 通年
- 📍 <http://mellow-okayama.com/>



ブラスリー プティモンタニュ



鹿肉の煮込み ブルーベリー風味
2,000円(税込)

岡山ほか中四国で取れた鹿・猪・鴨肉の料理を提供しています。

要予約

- 住 岡山市北区蕃山町2-12
ホームストハイツ蕃山町1階
- 電 086-230-1969
- 営 11:30~14:30
17:30~22:00
- 休 水
- 期 通年



Osteria aon

オステリア あおん



猪肉の雪山ボロネーゼ
1,380円(税込)

猪肉特有の肉々しさ・旨味を十分に引き出し、ストップがかかるまでチーズをかけて絡めてお召し上がり下さい。他にも、「鹿肉のテリーヌ」「鹿肉のグリル」のジビエメニューがございます。

ディナーのみ

- 住 岡山市北区駅元町30-9
- 電 086-259-2008
- 営 17:30~24:00
※ジビエの提供は23:00まで
- 休 日
- 期 通年



レストラン エスカリエ

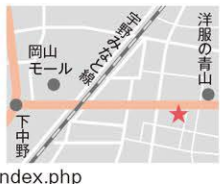


鹿روس肉のロースト 赤ワインソース(コース/肉料理)
ランチコース2,640円(税込)~、ディナーコース2,250円(税込)~

岡山県産の鹿と猪を使い料理を作っています。コースの肉料理の中からジビエをお選びいただけます。フランス料理レストラン エスカリエで、ジビエの持つ美味しさをご堪能ください。

要予約

- 住 岡山市南区新保1611-1
ガラクシアトーレ1階
- 電 086-239-9377
- 営 11:30~14:30
18:00~21:00
- 休 水 期 通年
- ① <http://lescalier.jp/index.php>



+1 Organic cafe&Market

プラスいち オーガニック カフェアンドマーケット



ジビエキーマカレードリンクセット 1,320円(税込)

「地恵の郷みまさか」の鹿肉を使ったキーマカレーは、化学調味料を使わず、スパイスは店でブレンドし、たっぷりのきこので旨みを出しました。レモンを搾ってどうぞ。鹿ソーセージのバインミー(ベトナムサンドイッチ)もオススメ。どちらもテイクアウト可。鹿肉(冷凍)も販売しています。

- 住 岡山市東区寺山147
岡山ガーデン1階
- 電 086-297-9355
- 営 9:00~17:00
- 休 年末年始
- 期 通年



イルヴィラジジョ
ilvillaggio



イノシシのバスタ、シカのカツレツなど
1,500円(税込)~

栄養価が高いジビエを、肉本来のパワーを活かし、体の内側から元気になれる料理を提供します。

要予約

- 住 岡山市南区妹尾2373-37
- 電 086-282-4934
- 営 11:30~14:00(LO)
18:00~20:30(LO)
- 休 月・日(不定休)
- 期 通年
- ① <https://il-villa-ggio.com/>



日本酒肉バル市場レストラン うどんこ



元祖 しかば重
2,178円(税込) ※テイクアウト可

ステーキ、カツ、ラーメン、カレー、岡山名物デミカツ丼、ジビエコース料理などの各種メニューで鹿肉、猪肉をお楽しみいただけます。

終日完全予約制

- 住 岡山市南区市場1-1
(中央卸売市場内)
- 電 086-238-0068
- 営 10:00~15:00(LO14:30)
17:00~23:00(LO22:00)
- 休 なし 期 通年
- ① <https://udonko.owst.jp/>



Casual French MOET

モエ



吉備高原どんぐりのししのロティとパンタードのパロティース
(コース/メイン料理)3,630円(税込)

黒トリュフのソースで、イノシシと地野菜の自然の恵みをおいしく頂くことができます(フレッシュ黒トリュフがなくなり次第終了)。時期によりメニュー変更します。

ディナーのみ/要予約

- 住 岡山市東区東平島
1214-10
- 電 086-297-2257
- 営 11:00~14:30
18:00~21:00
- 休 水
- 期 11~2月



イーフラット
耕作イタリアン E-Flat



鹿肉とラディッシュの玄米リゾット 1,180円(税込)

卵や乳製品を使わない、不ぞろい野菜専門のイタリア料理店です。規格外のため廃棄される野菜や、農業被害のために駆除されてしまう鹿や猪。私達はフードロス削減に特化した、真の地産地消を追求するレストランです。

- 住 赤磐市河本427-1
- 電 086-954-4058
- 営 11:30~15:00(LO14:00)
18:00~21:00(LO20:00)
- 休 火 ※夜は金・土・日のみ営業
- 期 通年
- ① <http://e-flat-okayama.com/>



アラビアーターマンマ



町内産イノシシ肉のサルシッチャのピッツァ
1,595円(税込)

吉備中央町の猪肉ミンチと豚肉で手作りのサルシッチャ(イタリア風ソーセージ)を贅沢に載せ、山椒のぴりっとした辛さと風味で、ジビエを更に美味しく感じていただける一押しのメニューです。

- ⑤ 加賀郡吉備中央町
下加茂1074-4
- ☎ 0867-34-9033
- 🕒 11:00~15:00
(LO14:30)
- 📅 月・火(祝日の場合は振替)
- 📅 通年



加茂川有害獣利用促進協議会



おまかせバーベキュー
1人3,000円(税込)

山の中で現役猟師の話聞きながら美味しいジビエを楽しめるバーベキューハウスです。食材持ち込み自由、飲食物はご持参ください。

要予約(5名様以上)

- ⑤ 加賀郡吉備中央町
上田西1853-3
- ☎ 090-3636-3818
- 🕒 11:00~14:00
- ※要相談
- 📅 なし
- 📅 通年



トラットリア自家製蕎麦 武野屋



しし肉みぞれのお蕎麦(デザート付)1,628円(税込)
※1日10食限定※要相談

蒜山のそば粉を使った自家製のそばにシシ肉の旨みをのせ、コラーゲンたっぷりの出汁で召し上がって頂きます。

- ⑤ 倉敷市阿知3-18-18
- ☎ 086-441-2983
- 🕒 11:00~14:00
17:00~22:00
- 📅 休 水
- 📅 期 12~2月
- 📅 ① <http://takenoya-kurashiki.com/>



ジビエ居酒屋 台杉



猪鍋 1人前1,600円(税込) / 猪・鹿串焼き1本 300円(税込) / 鹿カレー 900円(税込)

看板メニューの串焼きと、猪鍋がオススメです。現役猟師が営むジビエ居酒屋で、猟師自慢のジビエ料理を味わってほしいです。

ディナーのみ

- ⑤ 倉敷市寿町3-3
- ☎ 086-441-2539
- 🕒 17:00~23:00
- 📅 休 日・月
- 📅 期 通年
- 📅 ① <http://zibieizakaya-daisugi.smafo.biz/>



備中エリア

Riva



イノシシのロース肉とモモ肉のハムのサラダとリエットの盛り合わせ(一例) 980円(税込)~

シシ肉のロースとモモ肉を燻製してハムにしています。それぞれの食感と旨みを同時に楽しんで頂く料理です。サラダ、リエットと一緒に楽しんでください。時期によりメニューは変更いたします。

ディナーのみ

- ⑤ 倉敷市阿知2-22-3
- ☎ 086-434-0500
- 🕒 11:30~13:30 (LO)
18:30~21:30 (LO)
- 📅 休 水
- 📅 期 通年



三宅商店



天然のしし肉のしゃぶしゃぶ
4,400円(税込) ※4名様~(土曜日は2名様~)

新見産天然イノシシ肉のしゃぶしゃぶ。臭みがなくコラーゲンたっぷり、シシ肉本来の旨みを季節の野菜と一緒にどうぞ。

- 17:00~21:00 / 3日前までに要予約
- ⑤ 倉敷市本町3-11
- ☎ 086-426-4600
- 🕒 11:30~17:30、土11:00~19:30、日8:30~17:30
- 📅 休 日
- 📅 期 10~5月
- 📅 ① <https://miyakeshouten.com/>



水辺のカフェ 三宅商店 酒津



春のごましゃぶジビエサンドセット
1,375円(税込)

新見産イノシシ肉のしゃぶしゃぶを自家製天然酵母のパンにサンドした春限定メニュー。

- 10:30~ / 予約不要
- ⑤ 倉敷市津2829
- ☎ 086-435-0046
- 🕒 9:00~17:30
(12~2月は~17:00)
- 📅 休 日
- 📅 期 3~4月
- 📅 ① <https://miyakeshouten-sakazu.com/>



たましま ブルーノ
玉島パル Bruno
Tamashima.LUNCH.STAND(ランチタイムの店名)



鹿肉のロースト
1,000円(税込)

しっとり柔らかく鹿肉の旨みを存分に引き出せるように調理したロースト。赤く見える部分も中心部まで低温でじっくり火入れしていますので、衛生的にも安心してお召し上がり頂けます。

仕入れ状況による

- 住 倉敷市新倉敷駅前2-91-1
- 電 086-486-5089
- 営 11:00~15:00
18:00~24:00
- 休 日/ランチ:日・祝、
第1・3月
- 期 通年



ブルミエ



鹿のトウト
1,480円(税込)

鹿肉を挽いて、フォアグラを中心にパイ生地で作って焼きたての一品を、美観地区に佇むフレンチレストランで、どうぞお召し上がりください。

ディナーのみ/要予約

- 住 倉敷市中央1-5-13
- 電 086-422-3600
- 営 11:30~14:30
17:30~21:00
- 休 水 期 10~3月
- 📍 <https://premier.gorp.jp/>



はくび 味の庄 伯備



はたん鍋
3,300円(税込)~

狩猟場に捕った猪肉を冷凍保存して使用。良質な猪肉は、コクがあり噛めば噛むほど旨みが広がります。猪の鉄板焼き定食、猪の骨付きカルビ焼、猪の生姜煮もオススメ。

要予約

- 住 新見市西方469-1
- 電 0867-72-3125
- 営 11:00~22:00(L020:00)
- 休 元旦
- 期 通年
- 📍 <https://www.sabazusi.com/>



いながや そば道場 田舎屋



いのしそば
1,100円(税込)

天然いのししのチャーシュー入り手打ちそばです。材料はすべて地産物の逸品食です。

- 住 新見市草間8729-2
- 電 0867-74-2077
- 営 10:30~15:30
- 休 月
- 期 通年
- 📍 <http://inakayakusama.com/>



ゆうりんあん カフェ 有鄰庵



猪肉のしゃぶしゃぶ丼ランチ
1,850円(税込)

「美味しい食で獣害問題の解決を」と開発したメニュー。新見市の猪と、地元の老舗醤油店と開発したオリジナルタレが相性抜群のしゃぶしゃぶ丼をどうぞ召し上がれ。

ランチのみ

- 住 倉敷市本町2-15
- 電 086-697-6222
- 営 11:00~17:00
- ※その日の商品が売り切れ次第閉店
- 休 不定休 期 通年
- 📍 <https://yuurin-an.jp/>



くらしき 窯と南イタリア料理 はしまや



はしまや風 いのししのスコットディート
時価(コース料理にて提供)

信頼する生産者のみ使用する「安全・安心」で「上質」なジビエを取り扱います。狩猟の有無でご提供できるか否か不明です(天然物ですのでご了承ください)。

ディナーのみ/要予約

- 住 倉敷市東町2-4
- 電 086-697-5767
- 営 11:30~14:30(L013:30)
18:00~22:30(L021:30)
- 休 火 ※臨時休業日あり
- 期 11月以降(12月がメイン)
- 📍 <https://www.t-hashimaya.com/>



美作エリア

さいざいぢや 道の駅 彩菜茶屋



はたん焼き定食
980円(税込)

「地美恵の郷みまさか」直送の猪肉を、彩菜茶屋オリジナルの甘辛ダレにじっくり漬け込み、焼きつけた一品は、ご飯が進む味です。

ランチのみ

- 住 美作市明見167
- 電 0868-72-8311
- 営 11:00~15:00(L014:45)
- 休 年末年始
- 期 11~2月
- 📍 <http://www.sai2.jp/>



にしや みまさかてん
西の屋グループ 美作店



鹿肉の竜田揚げ
630円(税込)

低カロリーで脂肪分が少ないけれど、栄養価に優れたジビエを当店でご賞味ください。

- 住 美作市入田145-1
- ☎ 0868-72-2200
- 営 9:00~20:00 (LO)
- 休 第1-3火
- 期 通年
- 🌐 <http://www.nishinoya.co.jp/mimasaka/index.html>



ぜんけや
善家屋



ししどん 680円(税込)

地元美作産の猪肉を使った料理が楽しめるお店。じっくり煮込んだ猪肉を使った「ししどん」や一人鍋しゃぶしゃぶなど、猪肉の美味しさを存分に味わっていただけるメニューになっております。

- 住 美作市湯郷323-1
- ☎ 090-1658-1000
- 営 11:00~14:00
- 休 月~水
- 期 通年



ピアット ノノ
イタリア料理 piatto nono



美作産鹿肉と季節野菜のトマトソース タリアテッレ
1,350円(税込)

美作産鹿肉の素材により、ミンチにしたり煮込んだりし、勝央地区の旬野菜とトマトソースで合わせた地産地消メニュー。サラダ、スープ、パンと一緒にセットでもどうぞ。

- 住 勝太郎勝央町勝間田586-4
- ☎ 0868-38-1183
- 営 11:00~21:30 (LO)
- 休 火
- 期 11~3月
- 🌐 <http://piatto-nono.com/index.html>



てい たまちてん
もみじ亭 田町店



ぼたん鍋 2,500円(税込)

「横野の滝」の流しそうめんやジンギスカンで有名な食事処「もみじ亭」の姉妹店。冬には、「ぼたん鍋」や「いのしししゃぶしゃぶ」などの鍋メニューが登場。熱々の釜飯と呉汁の定食など、お手軽なランチメニューもあります。(予約制)

- 要予約
- 住 津山市田町55
- ☎ 0868-22-2644
- 営 11:30~14:00
18:00~21:00
- 休 日・祝
- 期 通年



道の駅 あわくらんど



猪カツ定食
2,050円(税込)

「地美恵の郷みまさか」の猪肉を使用しています。揚げたてサクサクの猪カツを、すりおろしたゴマを入れた絶品タレでお召上がりください。

- 住 英田郡西粟倉村影石418
- ☎ 0868-79-2331
- 営 10:00~17:00 (LO16:20)
- ※季節などにより変更あり(要確認)
- 休 なし 期 通年
- 🌐 <https://awakura-gr.com/>



おんせん もと 湯
あわくら温泉 元湯



鹿肉ミートパスタ
1,100円(税込)

赤ワインとフォンドボー(子羊のだし)でじっくり煮込んだ本格的なミートソースです。鹿肉特有の臭みもなく、お子様も食べやすくなります。

- 住 英田郡西粟倉村影石2050
- ☎ 0868-79-2129
- 営 15:00~21:30
(食事LO20:30/
ドリンクLO21:00)
- 休 水 期 通年
- 🌐 <http://motoyu.asia/>



おりべ
日本料理 織部



ぼたん鍋
一人前4,400円(税込)

関西と東海地方で修業した店主の確かな技術で、津山市民に長く愛されている日本料理・割烹の店です。猪のロース肉をやわらかく煮て味わう、みそ仕立ての「ぼたん鍋」は冬の贅沢な一品です。

- 要予約
- 住 津山市田町12-3
- ☎ 0868-22-1373
- 営 11:30~14:00
17:00~22:00
- 休 日 期 11~2月
- 🌐 <https://oribe-tsuyama.gorp.jp/>



かも
ウッディハウス加茂



鹿(ロースト)、猪鍋
4,000円(税込)(小鉢、刺身、めん付)

加茂産の鹿とメス猪を丁寧に血抜きして、清流に一日さらし臭みがありません。

- ディナーのみ/要予約
- 住 津山市加茂町中原516-1
- ☎ 0868-42-4466
- 営 11:00~14:00
17:00~21:00 (予約制)
- 休 月
- 期 シカ:通年/
イノシシ:11~3月



お食事処 **どんぐり**



鹿肉の和ハーブグリーンカレー
1,200円(税込)

鹿肉と和の香草(しそ、みょうが、柚子など)13種を使用したグリーンカレーです。青とう辛子を加えていて少し辛口です。

- 住 苫田郡鏡野町上齋原 516-4
- 電 0868-44-2256
- 営 10:00~14:00
- 休 土・日・祝
- 期 通年
- 📌 <https://nonomon.jimdofree.com/>



アエル
里山レストラン **Aelu**



猪鍋ランチ
1,980円(税込)

鏡野町産で、丁寧に下処理された旨味のある猪肉、鹿肉を気軽にランチで召し上がって頂けます。

- 住 苫田郡鏡野町奥津川西 261
- 電 0868-52-0790
- 営 11:00~14:00
- 休 木
- 期 11~3月
- 📌 <https://www.aelu-okutsu.com/>



きふ さと
季譜の里 (宿泊施設)



猪の味噌しゃぶジビエ鍋会席
※1泊2食付(和室、平日) お一人様25,830円(税込)

美作産天然の猪肉は、臭みはなく、豚肉よりもしっかりとした旨味があります。この猪肉をしゃぶしゃぶにして特製味噌と山椒をつけて味わえば体験したことのないような美味しさが口いっぱい。冬の贅沢を存分に楽しめます。

- 宿泊予約と合わせて1週間前までに要予約
- 住 美作市湯郷180
- 電 0868-72-1523
- 営 宿泊のみ(夕食18:00~)
- 休 不定休※年に数回休館日あり
- 期 12~2月中旬
- 📌 <https://www.kifunosato.com/>



そら
山人の宿 **ことぶき荘** (宿泊施設)



猪肉・鹿肉味わいプラン
1泊2食付き8,800円(税込)

自らが猟師で山に入るため、ジビエ肉の良さを知っています。特に質の良いものをご提供させていただきます。

- 要予約
- 住 苫田郡鏡野町奥津川西 336
- 電 0868-52-0558
- 営 15:00~
- 休 なし
- 期 11~3月
- 📌 <http://kotobukiso.net/>



わびすけ すいとんぼろ
有限会社侘助 (料理房)



猪餃子 550円(税込)

蒜山は湧き出る名水と肥えた土地に恵まれ、どんぐりや自然薯などを山の幸を食べて育った、猪、鹿などの肉質はとても良く、高原野菜、自家製みそなどと合わせ蒜山産にこだわった餃子に仕上げられています。酢コショウと唐辛子味噌でお召し上がりください。

- 住 真庭市蒜山上福田 1205-403
- 電 0867-66-3190
- 営 11:30~14:30(土・日・祝は11:00~15:00) 17:30~21:00
- 休 火 期 通年
- 📌 <http://www.suitonbo.com/>



さんろう
農家民宿このひたいの宿 **山王ちぐら**
(宿泊施設)



コース料理(例:前菜・串カツ・焼き物・猪骨スープの牦鍋)
1泊2食付き8,800円(税込)~

時季やご要望によって猪すき焼き、猪焼肉、野外でのバーベキューなどへの変更も可能です。市場にはあまり出回らない珍しい部位もタイミングによって味わえます。お料理だけのご利用もできます(要予約・2名様~)。

- 要宿泊予約
- 住 井原市大江町38
- 電 080-2412-8341
- 休 年末年始・盆
- 期 通年
- 📌 <https://www.kijitora-shofukudo.com/>



いけだ や かじかえん
池田屋 河鹿園 (宿泊施設)



香味みそ仕立てのししの土鍋 2,500円(税込)※宿泊料別

棟方志功が設計した茶屋「妙知庵」などに往時の佇まいを残しつつ、2018年にモダンに生まれ変わった河鹿園。冬場に懐石コースの中の一品として提供されるのが「香味みそ仕立てのししの土鍋」です。コクのある味わいを一人鍋で舌つつみ!

- 3日前までに要予約
- 住 苫田郡鏡野町奥津55
- 電 0868-52-0121
- 営 9:00~18:00
- ※受付時間
- 休 第2・4木 期 12~3月
- 📌 <https://www.kajika-en.com/>



おくつ おんせん こめ や く ら ぶ
奥津温泉 米屋倶楽部 (宿泊施設)



姫とうみそ仕立てのぼたん鍋 2,500円(税込)※宿泊料別

ゆっくりとした時間が過ごせる大人の隠れ家レストランの宿です。中でも「しし鍋」などのジビエ料理は絶品です。岡山の旬の山の幸、川の幸、海の幸をふんだんに使い、料理長が吟味した食材で一皿一皿丹精込めて作る和会席が人気です。

- 3日前までに要予約
- 住 苫田郡鏡野町奥津196-5
- 電 0868-52-0016
- 営 9:00~18:00※受付時間
- 休 第1・3木
- 期 12~3月
- 📌 <http://www.komeyakuclub-okutsu.jp/>

