

木々に囲まれた屋外ダイニングで  
ジビエのディナーを楽しむ



客室のテラスで楽しめるルームサービスメニュー「山麓の鹿しゃぶ鍋」。

星のや富士 [山梨県]  
河口湖に面した丘陵にある日本初のグランピングリゾート。屋外ダイニング「フォレストキッチン」ではダッチオープンで調理する「冬の狩猟肉ディナー」が。客室で食べられるジビエメニューもある。  
<https://hoshinoya.com/>

富山湾に面したイノシシと  
シカ肉ぎょうざ専門店



ニンニク有り、無しがある「イノシシ餃子」「シカ餃子」各6個入り各540円。



ジビエぎょうざ家 [富山県]  
北陸自動車道黒部ICより車で約10分。東京から移住した店主により昨年1月に開店。「イノシシ餃子」は脂分が甘く、「シカ餃子」は女性に人気。  
<https://www.zibiegyozaya.shop/>

宿場町で“猪ホットドッグ”を  
テイクアウト



岡崎市のイノシシ肉を使った「ふじかわ イノちゃんドッグ」370円。

道の駅 藤川宿  
[愛知県]

徳川家康生誕の地として知られる岡崎市の東側、国道1号線沿いの道の駅。軽食メニューに、イノシシ肉を使ったホットドッグや、八丁みそだれの「猪肉の焼肉定食」がある。  
<http://fujikawa37.com/index.html>



冬には野生のタンチョウが  
飛来する道の駅のレストラン



低カロリーで高タンパクの「阿寒エゾシカステーキ」1,800円(税抜き)。



あかんたんちょう  
阿寒丹頂の里 赤いベレー  
「レストラン鶴」  
[北海道]  
釧路の「マリモ国道」と呼ばれる国道240号線沿い。温泉宿泊施設「赤いベレー」のレストランでエゾシカメニューを提供。近くに「タンチョウ観察センター」も。  
<https://www.akan.jp/>

奥多摩の大自然の中でジビエが  
味わえる溪流沿いのカフェ



シカ肉を低温調理した「ロースベニソンボルケーノ」2,000円。



キャニオンズCafeAWA [東京都]  
アウトドア体験もできる施設内のカフェ。ランチや地ビールを楽しめる。奥多摩のシカ肉を使った「ロースベニソンボルケーノ」は、特産のワサビを付けるとさらにおいしい。  
<https://canyons.jp/ja/tour-areas/okutama/awa>



オテル・ドゥ・ミクニ [東京都]  
世界的に有名なオーナーシェフの手による自然派創作フレンチが堪能できる。季節によってエゾシカや京丹後のイノシシなどのジビエを、コース内の一品として提供。  
<https://oui-mikuni.co.jp/>

各地で食べられる  
ジビエ料理

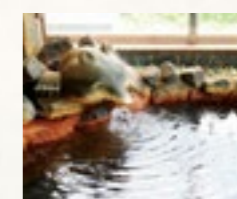
【東日本編】

郷土に伝わる味から、新しい創作メニューまで、さまざまなジビエ料理が食べられるレストランや宿をご紹介します。

マタギの里として知られる  
温泉宿のレストラン



入念な下ごしらえで臭みを抑えた「熊肉ラーメン」1,550円。



うつつろ  
打当温泉 マタギの湯  
お食事処「シカリ」  
[秋田県]  
店名の「シカリ」はマタギ言葉で「頭領」の意味で、クマ肉も扱う食事処。近隣には日本の滝100選の「安の滝」や阿仁熊牧場「くま園」などが。  
<http://www.mataginosato.com/>

迎賓館の近く、閑静な  
住宅街にある一軒家レストラン



昨年11月に始めたディナーコースの一品「京丹後の猪のロティ」。

田舎暮らしを体験できる宿で  
イノシシ肉と山菜料理を



宿泊者限定、要予約の「いのししフルコース」。  
写真提供/徳島県



民宿うり坊  
[徳島県]

讃岐(さぬき)山脈の山の幸が味わえる田舎体験宿泊施設。イノシシやシカの肉は宿の主人が自ら捕獲したものを使用。JR阿波池田駅、阿波加茂駅、高速バス停からの送迎あり。

幅広い年齢層に人気  
西中洲のジビエとワインの店



シカ、イノシシ、キジ肉使用の「ジビエのメンチカツ2個」650円(税抜き)。

情熱の千鳥足  
CARNE  
[福岡県]

シカやイノシシといった九州のジビエを一頭買いで仕入れ、手ごろな価格の料理に仕上げ提供する肉バル。ワインにあうジビエのソーセージやサラミ、パスタなども。  
<https://chidorishicarne.owst.jp/>



大分城跡から徒歩圏内の  
県内初ジビエ専門炭火焼店



シカのしぐれ煮がのった卵かけご飯(480円)。

出島内外倶楽部レストラン  
[長崎県]



オランダから食文化が伝わり、江戸時代からイノシシやシカの肉が食べられてきた出島にある。明治36年に建てられた洋館で、ジビエを含む長崎の食文化を楽しめる。

炭火焼ジビエ 焼山本店  
[大分県]



駆除した害獣を地元で消費することを目的にした店。狩猟肉を加工する自社工場が県内にあり、イノシシ、シカのほか、ヒヨドリなどの希少な肉や部位も食べられる。  
<http://yakiyama.com/>

水族館や鉄道博物館がある  
梅小路公園前の創作ラーメン店



隠し味にシカ骨スープを使った「拳ラーメン『淡』」800円。



拳ラーメン  
[京都府]

JR丹波口駅より徒歩約9分。シカ骨を使ったスープを開発したラーメン店。限定メニューのジビエラーメンのほか、さまざまなメニューにシカ骨スープをブレンド。

和歌山県・大阪府に  
16店舗あるパン屋さん



紀州備長炭とシカ肉を使った「里山のジビエバーガー」483円。

パン工房 カワ  
[和歌山県]

本店は熊野古道の宿場町、湯浅にある。「全国ご当地バーガーグランプリ」では3年連続優勝。2016年のジビエバーガーのほか、2014、2015年は紀州梅を使ったバーガーで優勝している。  
<http://bakery.e-kawa.co.jp/>

カフェ・ダール ミュゼ  
[鳥取県]



壁一面がガラス張りになっており、鳥取城跡がある久松公園の景色が眺められる。シカ肉をさっくりと仕上げたチーズカツ丼は、サラダ感覚で楽しめるランチメニュー。  
<http://www.tottori-musee.jp/>

各地で食べられる  
ジビエ料理  
【西日本編】

神戸元町繁華街の  
シカ肉料理専門レストラン



希少部位を丁寧に煮込んだ「鹿タンのデミグラスシチュー」980円。



鹿鳴茶流 入船  
[兵庫県]

シカのカツレツやタンシチューなど、バラエティに富んだ料理がそろそろ。「ニホンジカ一頭まるごと有効活用」を実現し、運営会社ではシカ皮の服飾雑貨も製造販売。  
<http://rokumeisaryu.com/>

県立博物館内のカフェで  
ジビエのランチが楽しめる



「鳥取鹿肉のチーズカツ丼黒らっきょう和風醤油添え」1,300円(税抜き)。