

味ののれん街 限定

秋の

丹波篠山 スペシャルメニュー フェア

10月17日(金)～26日(日)

食の宝庫

山の芋

天然はちみつ

黒豆みそ

黒枝豆

お好きなメニューを
心ゆくまで、どうぞ!!

味ののれん街では、兵庫県・丹波篠山市の名産品を使用した「食の宝庫・丹波篠山 秋のスペシャルメニューフェア」を開催いたします。

丹波篠山の名産として有名な黒豆を使用した「黒豆味噌」のほか、「黒枝豆」「山の芋」「蜂蜜」の

4種の食材を使用した特別なメニューをご用意いたします。

“地域の食材の魅力を再発見していただきたい”そんな想いが味ののれん街の食事を通して、皆様に届きますように。



味ののれん街
フロアガイド

黒豆みそ



1日限定
5食

厳選国産ロースかつ、
旨みがひろがる至福の味わい。

**丹波篠山の黒豆味噌
ロースかつ膳**
(ご飯・味噌汁・
漬物セット)

一口食べれば、ロースかつの旨みと、黒豆味噌の
香ばしさが芳醇に溶け合う、贅沢な御膳です。

1,530円(税込)

[とんかつ] KYK

黒枝豆



1日限定
21食

黒枝豆をたっぷり使った特製ごはん。

丹波篠山産 **黒枝豆のごはん**

ほっくり甘みのある黒枝豆がごはんにびったり
寄り添い、噛むほどに広がる旬の味わい。
量り売りでも楽しめる、秋ならではのご馳走です。

[0.4円は合計して1を越えたら加算
例 194.4/100g=194円 288.8/200g=288円
583.2/300g=583円]

(量り売りで100g) **194.4円(税込)**

[手づくり惣菜] 咲菜

山の芋



1日限定
20食

すりおろした山の芋をふんわりと揚げ、
香ばしい海苔をまとわせたい一品。

山の芋のふわふわ揚げ

山と海の幸が絡りなす、軽やかで奥深い味わい。
心安らく優しい風味を存分にお楽しみください。

ディナー限定
16:30～20:15

820円(税込)

[銘酒・季節料理] いざかや 粋旬 西村屋

天然はちみつ



※こちらの画像はイメージです。
実際に提供されるドリンクは、
輪切りスライスレモン5枚とミントが
トッピングされたものとなります。

デザートタイムを彩る、
はちみつレモネードスカッシュ。

**はちみつ
レモネードスカッシュ**

天然蜂蜜のまろやかな甘みと
レモネードの爽やかさが、シュワッと弾ける
贅沢な一杯です。

990円(税込)

[喫茶・洋菓子] ケーニヒスクローネ デザート&デザート

さんちか
公式Instagram



ハッシュタグキャンペーン

抽選で味ののれん街限定 お食事券 が当たる!!

お食事券 **10名様**
10,000円分

お食事券 **50名様**
1,000円分

STEP 1
さんちか
公式Instagram
アカウントを
フォロー

STEP 2
期間中、ハッシュタグ
#味ののれん街 #さんちかを付けて
丹波篠山 秋のスペシャルメニューフェア
の写真を投稿

※当選された方には、キャンペーン事務局からDMでお知らせいたします。※非公開アカウントは対象外となります。



今しか味わえない 味ののれん街だけの特別メニューをお楽しみください！

黒豆みそ



1日限定
10食

豆麴の旨みが光る、奥深くも、やみつき味の。

黒豆味噌の回鍋肉

まろやかな黒豆味噌と、甘辛い味わいが食欲をそそります。
お酒の締めにもぴったりの贅沢な回鍋肉です。

ディナー限定 / 16:00~20:30

700円(税込)

〔酒房・和食〕 灘

黒枝豆



秋の味覚・黒枝豆を贅沢に使ったサラダ。

黒枝豆サラダセット

シャキシャキの野菜と丹波篠山の黒枝豆を贅沢に使用。
コク深い黒枝豆に合う、ごまドレッシングでどうぞ。

※単品オーダー 不可
お膳メニューに¥110でお付けできます。

110円(税込)

〔うなぎ 親子丼 焼き鳥〕うなぎ酒場

山の芋



1日限定
6食

とろろの自然な旨み、まろやかな醤油ラーメン

山の芋の醤油ラーメン

丹波産の山の芋がとろみとコクを加え、スープは格別のまろやかさ。
あっさりした口当たりながらも、満足感あふれる一杯です。

980円(税込)

〔ラーメン〕 北海らーめん

山の芋



香ばしいうなぎと、とろろが重なり合う絶品。

丹波産 山の芋を使った

うなとろ丼定食 (ミニうどん or ミニそば付 / 温・冷)

弾力のある山の芋ととろろ、濃厚なうなぎのハーモニー。
最後のひと口まで箸が止まらない満足な定食です。

※単品オーダー:1,100円(税込)

1,300円(税込)

〔石臼挽きそば〕 -Gen- 弦

山の芋



1日限定
8食

鮮度の高いまぐろと、山の芋ととろろが絡み合う一杯。

まぐろ山かけ丼

あっさりとしながらも、しっかりしたボリュームで
食べ応えがあり、幅広い年齢層に
愛される人気の丼です。

1,100円(税込)

〔寿司・海鮮丼〕 大起水産 街のみなど

山の芋



お出汁にたっぷりの山の芋を加えたとろろ雑炊。

山の芋のとろろどうすい

とろけるような旨味と、栄養たっぷりの贅沢さで、
食後の体をやさしく癒す、締めにも最適な一杯です。

ディナーのみ 限定 / 15:30~20:30

980円(税込)

〔脂・おばんざい〕 菜遊季

山の芋



ほっこり広がる秋風味の天ぷらととろろそば。

秋野菜天ぷらと 山の芋のとろろかけそば

香ばしい天ぷらと、山の芋のとろろを添えた
贅沢なかけそば。心も体も温めてくれる
季節限定の味わいです。

1,200円(税込)

〔麺類・丼物〕 正家

天然はちみつ



芳醇なラムと蜂蜜が寄り添う贅沢なロースト。

仔羊のロースト

みつやはせがわのハチミツと
刻みわさびのガストリックソース
ガストリックソースは、カラメルとビネガーを使用した甘酸っぱいソース。
今回はカラメルの代わりに蜂蜜を使用し、
刻みわさびと合わせました。

1,500円(税込)

〔ワインバル〕 大衆酒場フレンチマン

天然はちみつ



1日限定
30食

とろけるチーズと蜂蜜が織りなすクセになる味。

とろっとチーズの ハニーマスタードカレー

とろろのモッツァレラチーズと、ほんのり甘い
ハニーマスタードがアクセント。
濃厚さと爽やかさが絶妙に絡み合います。

900円(税込)

〔カレーダイニング〕 サンマルコ

丹波篠山の
美味しい食材

黒豆みそ



丹波篠山の大地で育まれた
黒豆を、豆麴で起こすことで
旨味を最大限に引き出しました。
時間をかけて熟成させる
ことで生まれる、芳醇な香りと
深いコク、まろやかな旨みが
特徴です。歴史ある製法
が紡ぎ出す、格別の味わい
をお楽しみください。

黒枝豆



昼夜の寒暖差と、秋の早朝
に発生する独特の深い露。
この恵まれた気候風土が、
丹波篠山産の黒枝豆を育て
ます。他の枝豆にはない豊かな
甘みと深いコク、もちり
とした食感が楽しめます。
江戸時代の将軍も味わった
とされる、歴史ある逸品です。

山の芋



深い霧の中で育つことから、
別名「霧芋」とも呼ばれる
山の芋。すりおろすと純白で、
きめ細やかな粘りと豊かな
風味が魅力です。とろろ特有
のふわっとした口当たりと、
まろやかな甘みが口いっぱいに
広がります。滋養強壮に
優れ、古くから愛される丹波
地域の特産品です。

天然はちみつ



丹波篠山の豊かな自然の中
で育まれた花の蜜から集め
られた天然はちみつ。濃厚
な甘みと、口の中に広がる
華やかな香りが特徴です。
ミツバチが時間をかけて集め
た特別な食材は、
料理に上品な風味
を添えてくれます。