



海の京都



道の駅

丹後王国

「食のみやこ」

自然もグルメも遊びも楽しめる西日本最大級の道の駅



団体様用メニュー・
体験のご案内



トン'sキッチン 弁当あり

G20大阪サミット歓迎レセプションに
採用された京のブランド豚

西日本豚肉コンクール農水大臣賞を3度受賞。飼育へのこだわりが産んだ京丹波高原豚の甘い脂身をお楽しみ下さい。京丹波高原豚のBBQは豚肩ロース、バラ、もも、野菜等をテラス席（屋根あり）でご自身で焼きながら召し上がって頂きます。自家製ソーセージ、海鮮もご用意できます。また冬季はしゃぶしゃぶも好評です。その他、ヘレカツ生姜焼き御膳、特選ヘレカツステーキ御膳などのメニューもご用意しております。



京丹波高原豚 BBQセットA



京丹波高原豚 BBQセットB



京丹波高原豚 BBQセットC



京丹波高原豚 しゃぶしゃぶコース



京丹波高原豚 ヘレカツ生姜焼き御膳

- ・BBQ-Aセット 豚肩ロース、バラ、赤身、野菜盛り、ご飯
- ・BBQ-Bセット Aセット+自家製ソーセージ、自家製ベーコン
- ・BBQ-Cセット Bセット+海鮮（えび・ホタテなど）
- ・京丹波高原豚しゃぶしゃぶコース
上背ロース60g、上肩ロース60g、上バラ肉60g、
モモ肉60gの4種盛り、野菜盛り、そば
- ・京丹波高原豚ヘレカツ生姜焼き御膳
ヘレカツ、生姜焼き、サラダ、ご飯、味噌汁



山と海with日本海牧場 弁当あり

丹後産牛肉を自家製のお塩で
肉の甘みとうまみを味わって頂けます。

満点青空レストラン放映で大好評の「京たんくろ和牛」のステーキコース。ステーキにスープ、サラダ、ライスがコースとなっております。「京たんくろ和牛」は短角牛を母に、黒毛和牛を父に持つ「京都生まれ京都育ち」の和牛です。旨味の強い赤身肉と、口どけのよいサシの二つを兼ね備えた、年間生産30頭程度の希少な牛です。また京丹後で育った京丹後牛もご用意しております。お肉の内容などご予算に応じて対応いたします。その他、京たんくろ和牛、京丹後牛を使ったハンバーグやローストビーフなどもご用意できます。



京たんくろ和牛/京丹後牛ステーキコース



京丹後牛特製ハンバーグセット



京丹後牛ローストビーフセット



京丹後牛バラ炒めセット



山と海弁当

- ・京たんくろ和牛/京丹後牛ステーキコース
ステーキ、ライス、スープ、サラダ、フルーツ(牛肉内容UP可)
- ・京丹後牛特製ハンバーグセット
ハンバーグ、ライス、スープ、サラダ、からあげ、ポテトサラダ、フルーツ
- ・京丹後牛ローストビーフセット
ローストビーフ、スープ、サラダ、メンチカツ、ポテトサラダ、フルーツ
- ・京丹後牛バラ炒めセット
バラ炒め、ライス、スープ、サラダ、からあげ、ポテトサラダ、フルーツ
- ・山と海弁当
ハンバーグ、ローストビーフ、サラダ、ご飯、出汁巻き、季節の一品



七姫殿

テイクアウトあり

秘密のケンミンshow

全国絶品ライス祭りで1位に輝いた
丹後の郷土料理「丹後のばらずし」

秘密のケンミンshow全国絶品ライス祭りで堂々1位に輝いた丹後の郷土料理「丹後のばらずし」をご用意しております。丹後のばらずしは郷土食として祝い事や祭りなどの際に各家庭で作っています。メインは鯖のおぼろで、椎茸やかまぼこ、錦糸玉子など色とりどりの具材が入った丹後のご馳走です。その他七姫殿では冬季は蟹小屋として焼きガニやカニ鍋をお楽しみ頂けます。また石窯で焼いたピザ各種や海鮮丼などもご提供しております。



ばら寿司幕の内弁当



海鮮丼



追加メニュー：天ぷら



追加メニュー：茶わん蒸し



追加メニュー：茹でガニ（半身）

- ・ばら寿司幕の内弁当
丹後ばら寿司、地元魚の刺身2種、
出汁巻き卵と季節野菜の煮物、海老のオープン焼き、
白身魚のムニエル、酢の物、汁物
- ・海鮮丼 赤出し付き
- ・追加メニュー
天ぷら（5～6種）
茶わん蒸し
茹でガニ（半身）<冬季限定>



TANGO

ホテル内のレストランで丹後の海の幸中心の
会席料理をお楽しみください。

ホテル内にあるレストランで丹後の海の幸を中心とした会席料理をお楽しみください。
また冬は蟹のコースをお楽しみ頂けます。
和食の匠の技が光る、ホテル丹後王国自慢の御料理をお楽しみください。



王様コース



丹後コース



舞コース



蟹会席コース

- ・王様コース 先付・椀物・お造り・煮物・強肴・温物・油物・蒸物・酢の物・留椀・ばら寿司・デザート 全12品
- ・丹後コース 先付・お造り・強肴・台の物・油物・蒸物・椀物・御飯・香の物・デザート 全10品
- ・舞コース 先付・お造り・煮物・油物・蒸物・椀物・御飯・香の物・デザート 全9品
- ・蟹会席コース
先付・カニ刺し・一人鍋・カニ陶板焼き・カニ天婦羅、
カニちらし、デザート ※詳しくはお問い合わせください

※写真はイメージです。季節や仕入れなどにより内容が異なる場合がございます。

Hotel



ホテル丹後王国

道の駅 丹後王国「食のみやこ」の敷地内に全26室のホテル丹後王国があります。
全室バス・トイレ付で洋室、和洋室、和室をご用意しております。また大浴場は天然のラジウム温泉となっております。

館内設備

レストラン／宴会場／大浴場／自動販売機／コインランドリー／モーニングコール／宅配便



Souvenir



おみやげ処 丹後匠庵

おみやげ処 丹後匠庵では丹後地域の特産品はもちろん、国際的なコンペティションで受賞歴のある丹後王国自家製のソーセージ、ベーコンや8種類の京都丹後クラフトビールを販売しています。また地元丹後のコシヒカリなど農産物の直売や、水産加工品、漬物、丹後の地酒、乳製品、そして伝統の丹後ちりめんの雑貨などお買い求め頂けます。





丹後王国フルーツガーデン

丹後王国フルーツガーデンは道の駅 丹後王国「食のみやこ」に隣接する農園で、自然の恵みがたっぷり入った季節のフルーツの摘み取り体験をお楽しみ頂けます。

Melon メロン



6月中旬～7月下旬



Blueberry ブルーベリー

7月下旬～8月下旬



Peach 桃

8月中旬～10月中旬

Grape ぶどう



Pear 梨

8月上旬～8月中旬

フルーツ	収穫時期	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月
メロン	6月中旬～7月下旬		■	■				
ブルーベリー	7月下旬～8月下旬				■	■		
桃	8月上旬～8月中旬				■			
ぶどう	8月中旬～10月中旬				■	■	■	
梨	9月中旬～10月下旬					■	■	

園内のご案内

甲子園球場8個分の広さ、西日本最大級の道の駅にはレストラン、ショップのほかフルーツ狩り体験や芝滑りなどのアトラクション、小さな動物園を併設しております。



各地からのアクセス



お車で

京丹後大宮IC	20km	20分
京都より	120km	2時間
大阪より	150km	2時間30分

近隣 観光地からの 所要時間

琴引浜	15分
立岩(間人)	20分
丹後松島	25分
夕日ヶ浦温泉郷	25分
天橋立より	40分

電車・バス

京都丹後鉄道	網野駅バス	30分
京都丹後鉄道	峰山駅タクシー	10分



西日本最大級の道の駅 丹後王国「食のみやこ」

〒627-0133 京都府京丹後市弥栄町鳥取123

株式会社丹後王国ブルワリー
 誘客推進部

TEL: 0772-65-4193

FAX: 0772-65-4194

<http://tangooukoku.com/>

