

抽選で豪華賞品GET!
スタンプラリー開催

各店に設置しております応募用紙
に3店舗のスタンプを集めて応募
してください。

詳しい内容は応募用紙又はHPで!



好評につき 第3弾!!

秋限定

2019年

9/6金 ▶ 10/31木

これまでの累計で4,000井を記録した
話題のご当地丼の秋編が始まります!

ACCESS
MAP



竹野
takeno
二度うま丼
nido-umadon

兵庫県 最北のまち



一杯に地元の食材をちりばめて味付け、
食べ方変えるだけで美味しくさふくらむ、
笑顔はじけるご当地丼。



二度うま丼のルール

其の
壱

一杯で二度美味しい味の
変化を楽しめます。

其の
弐

秋の食材を使います。

其の
参

但馬産のお米を使います。

1 秋野菜の二度うま天丼

単品 ¥700 (税抜)
セット ¥1,700 (税抜)

※並そば、旬の一品付き

地元で採れた秋野菜の天ぷらと、ひょうご
安心ブランド認定の「椒谷の鶴米」(はじか
みだにのコウノトリ米)を使うこだわり食材
の贅沢丼!

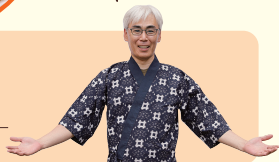


めに栄養たっぷりの蕎麦湯を
かけてサラサラとお茶漬け風に!

床瀬そば

豊岡市竹野町椒 641-1 営業 10:30~15:00
TEL.0796-48-0406 休 不定休

<http://www.tokosesoba.com>



2 二度うま釜めし丼

(お造り、季節の天ぷら、
茶碗蒸し、お味噌汁付き)
¥1,300 (税込)

但馬牛のそぼろとキノコなどの秋の味覚が
入った釜めしに、チーズとビーフエキスの
ゼリーを加えることでリゾート風の味と食感
を楽しめます。

※ご注文から炊き上がり
まで20分ほど時間が
かかります。



秋の食材を使った釜めしを
和風と洋風でお召し上がり下さい!

休暇村竹野海岸

豊岡市竹野町竹野 1047 営業 11:30~14:00
TEL.0796-47-1511 休 期間中無休

<https://www.qkamura.or.jp/takeno>

