

秋限定

竹野ご当地丼 二度うま丼

2019年 9/6金 ▶ 10/31木

3 うずら卵で食べる お月見海鮮丼

¥1,500 (税込)

地元で揚がった新鮮魚介を贅沢に使った地魚海鮮丼!! とろろとうずら卵でお月見丼にして召し上がれっ!

※時期・天候によって内容が変わります。



食後に特製お月見団子が付いて秋感満載!!



(有) 増田商店 海の幸本舗ますだ

豊岡市竹野町竹野2551 営業 11:30~14:00
TEL.0796-47-0709 休 火(臨時休業有)

<https://www.masuichi.net>

4 懐かしの洋食ライス & 秋野菜のスープカレー丼

¥1,200 (税込)

お店特製の手ごねハンバーグや、エビフライ、ナポリタンなどの昔懐かしい洋食メニューがたっぷりのボリューム丼! 秋野菜のスープカレーかけるとピリ辛のアクセントで二度おいしい!



スープカレーのスパイスさが全体の味をキリッと引き上げてくれます!



カフェハウス コロンビア

豊岡市竹野町竹野399 営業 7:30~16:00
TEL.0796-47-0977 休 水曜日

5 赤イカの 昆布漬け丼

(小鉢・味噌汁・漬物付)

¥1,200 (税込)

昆布漬けにした赤イカのモチモチ食感を楽しめる一品は、メレンゲ仕立てのふわふわ卵をのせることでまるやか丼に、爽やかな大葉の香り、ゴマの香りが食欲をそそります!



竹野初のTKD(たまご・いか・せん)を是非味わってみて下さい!!



みつば

豊岡市竹野町竹野14 営業 11:30~14:00
TEL.0796-47-1067 休 火・水(臨時休業有)

6 地元でとれた 海鮮丼

¥1,000 (税込)

地元で水揚げされた魚介をふんだんに使った海鮮丼は、ご飯の間に玉ねぎのかき揚げとハタハタの天ぶらが隠れたビックリ丼です!

※時期・天候によって具材が変わります。



ネバネバの長芋をにかけてスタミナ満点丼に早変わり!



おととと

豊岡市竹野町竹野35-3 営業 11:30~14:00
TEL.0796-47-0877 休 水曜日

7 亀ちゃん 赤イカフライ丼

~キーマカレーがけ~

¥1,200 (税込)

秋は赤イカ(竹野イカ)が美味しい季節! プリッと肉厚のイカの食感を楽しんだ後に、ピリ辛のキーマカレーをかけてスパイス丼で召し上がれ!



「亀正」特製のキーマカレーは蜂蜜入りでまろやか&コクが自慢です!



亀正(かめまさ)

豊岡市竹野町竹野5-9 TEL.0796-47-0214

営業 11:00~14:00 (無くなり次第終了)

休 不定休 ※ご来店の際は必ずお問い合わせ下さい。

発行元

豊岡市商工会竹野支部

〒669-6201

兵庫県豊岡市竹野町竹野1582-1

TEL.0796-47-1771

FAX.0796-47-1915

✉ takeno@ingnet.jp



[竹野について・プランの詳細]

<https://gotochi-takeno.jimdofree.com>

二度うま丼について

竹野についての情報はこちら



ホームページ



facebook



instagram