

# みえジビエフェア Season One

みえジビエフェア期間  
H26.11.1～  
H27.1.31

## ～森の恵みと楽しむみえジビエ～



「みえジビエ」とは、「【みえジビエ】品質・衛生管理マニュアル」に基づき、管理、提供を行っていることを県が認定した、高品質な鹿肉や猪肉のことです。  
登録事業者による趣向を凝らしたフェア限定メニューをお楽しみください。

### 飲食店～外食で楽しむみえジビエ～

飲食店で提供される限定メニューをお楽しみください  
(※お店の詳細は裏面へ)

**1** Trattoria Pizzeria YAMAKAWA  
  
鈴鹿

**2** 中国名菜 しらかわ  
  
亀山

**3** ミュゼ ボンヴィヴァン  
  
津

**4** ホテル グリーンパーク津  
  
津

**5** カフェ ミ・テール  
  
津

**6** 三重県議事堂喫茶室 マンドルーラ  
  
津

**7** 浪花どんどん  
  
名張

**8** 奥伊勢フォレストピア レストラン「アンジュ」  
  
大台

**9** 道の駅 奥伊勢おおだい  
  
大台

**10** リストランテ ラミア・ヴィータ  
  
伊勢

**11** 合歓の郷ホテル&リゾート ザ・ダイニングルーム  
  
志摩

**12** 伊勢外宮参道料理店 鉄饅  
  
伊勢

**13** ヒルホテル サンピア伊賀  
  
伊賀

### 販売店～お家で楽しむみえジビエ～

鹿肉・猪肉の精肉や調味生肉（いずれも冷凍）をご家庭で調理してお楽しみください

#### 精肉取扱店

- ・ いがまち山里の幸利活用組合かじか 伊賀市山畑3583 ☎0595(45)8671
- ・ スピリッツ (店主: 古田洋隆) 津市美杉町下多気1371 ☎059(275)0353 (要予約)
- ・ 大台いの鹿店 (店主: 稲垣忠司) 多気郡大台町江馬166-7 ☎0598(76)0312 (要予約)

#### 調味生肉取扱店

- ・ (株)サンショク伊賀上野直売所 伊賀市問屋町59番地 ☎0595(21)0816
- ・ マックスバリュ中部(株)

桑名新西方店、笹川店、鈴鹿住吉店、津城山店、川井町店、上野小田店、上野店



写真は(株)サンショク調味生肉  
サンショク上野直売所ほか  
マックスバリュ中部各取扱店にて販売

本フェアに関するお問い合わせ先：  
三重県農林水産部フードイノベーション課 (059-224-2391)、獣害対策課 (059-224-2020)

鈴鹿

# 1 Trattoria Pizzeria YAMAKAWA

鈴鹿市算所3丁目20-5 TEL 059-378-0280

ラグーとは素材を細かく切って煮込んで作るソースのことです。鹿肉の野性味あふれるソースと自家製手打ちパスタをご堪能ください。

営業時間11:00~14:30、17:30~21:30/定休日(☉)の場合翌平日/席数35席/駐車場15台/予約無



★鹿肉のラグーソース 自家製手打ちパスタ 1,550円

亀山

# 2 中国名菜 しらかわ

亀山市みずほ台14番地-318 TEL 0595-83-0397

森をイメージする料理ということで閃いたのがみえジビエと三重県的美味しいキノコの料理です。目をつぶって森をイメージしながら召し上がってください。キノコの香り、鹿肉の旨味が広がります。

営業時間11:30~14:00、17:30~21:00、(☉)17:30~/定休日(☉)/席数32席/駐車場7台/予約無(ただし、コース料理は要予約)



★みえジビエ 鹿肉と三重県産三種きのこのスパイス炒め 1,620円

津

# 3 ミュゼ ボンヴィヴァン

津市大谷町11 TEL 059-223-7070

当店名物の鹿を使った新メニューです。ぜひこの機会に山の恵みをふんだんに使ったコースをお楽しみください。

営業時間ランチ11:30~14:00LO、ディナー18:00~19:30LO 21:30閉店/定休日(☉)第3(☉)の夜/席数約40席/駐車場130台(県立美術館と共用)/要予約/※コース内容は、前菜・スープ・メイン・デザート・珈琲・自家製パン



★【コース料理】山の恵コース3,400円(要予約)

津

# 4 ホテルグリーンパーク津

津市羽所町700 TEL 059-213-2121

みえジビエそのものを味わっていただくために、あえてシンプルな焼き上げにこだわりました。ロースト、ステーキ、グリエにしてジビエ特有の魅力である野性味、旨味や香りを引き出した、上品なメニューを提供します。

営業時間9:00~21:00/定休日なし/6階宴会場を利用/パーティ料理5500円~/人数要相談、要予約



★【パーティ料理 5,500円~/鹿背肉のロースト森林風(要予約)

津

# 5 カフェミ・テール

津市広明町345-4 TEL 059-227-8333

低脂肪・低カロリーでありながら高タンパク・鉄分・ビタミンが豊富でヘルシーなジビエと食物繊維、アミノ酸が豊富で低カロリーなはなびらだけは、ダイエットや健康を気にされている方にオススメです。

営業時間11:30~18:00※ジビエは~14:00/定休日(☉)/席数43席/駐車場40台/予約無



★たっぷりキノコのジビエカレー 1,280円

津

# 6 三重県燒事堂喫茶室マンドルーラ

津市広明町13議会議棟1階 TEL 059-228-2234

鹿ハンバーグを季節の野菜とともに赤ワインの風味のあるシチューに仕立てました。森の風味をお楽しみください。

営業時間9:00~17:00/定休日(☉)(☉)/席数52席/駐車場:県庁大駐車場/予約無



★鹿ハンバーグシチュー 1,280円

名張

# 7 浪花どんとん

名張市鴻之台1番町46 TEL 0595-51-0848

「木の子の里・錦生」事業協議会のキノコの一部使用。鉄板焼きならではのホイル蒸して食べ終わりまでアツアツをお楽しみいただけます。

営業時間17:00~翌1:00、(☉)(☉)11:30~15:00、17:00/定休日(☉)/席数40席/駐車場13台/予約無



★森の恵み「もみじとキノコのホイル蒸し」1,274円

大台

# 8 レストランアンジュ(奥伊勢フォレストピア)

多気郡大台町面993 TEL 0598-76-1200

みえジビエを使ったコース料理を山に囲まれた落ち着いた雰囲気の中お楽しみください。時間を忘れて森と大地の恵みを堪能していただけます。

営業時間18:00~20:00(フェアメニューはディナーのみ提供)/席数52席/駐車場120台/要予約/コース料理を含めた宿泊プラン有  
コース内容:オードブル・スープ・魚料理、みえジビエ料理・サラダ・パン・デザート・コーヒー



★【コース料理】大台ジビエと山の恵み6,000円

大台

# 9 道の駅 奥伊勢 おおだい

多気郡大台町佐原663-1 TEL 0598-84-1010

野生の鹿肉と豚肉のヘルシーハンバーグにカレーソースをかけ、大台町産の食感の良いきのこのせ、大台卵と白米に古代米を混ぜたもちりごはんを絡めて味わうメニューになっており、スープにもきのこをたっぷり使用しています。大台町のきのこや食材をふんだんに使用したボリュームたっぷり贅沢メニューをお楽しみ下さい。

営業時間8:00~17:30OS/定休日:年末・年始/席数85席/駐車場50台/予約無



★大台ロコモコ Season One スペシャル 880円

伊勢

# 10 レストランテラミア・ヴィータ

伊勢市桜木町3-3 TEL 0596-20-5002

イタリアのスタンダードな調理法でみえジビエを仕立てました。自然の素材を最大限に活かす、イタリア料理の真髄をお楽しみください。

営業時間11:30~14:00OS、17:30~20:00OS/  
定休日(☉)(☉の場合翌平日)/席数20席/駐車場10台/予約有無:できる限り予約で/ランチとディナー提供可

★猪肉の自家製ソーセージきのこのソテー添え(上)1,620円  
★鹿肉のボルベッティーきのこの添え(下)1,620円



志摩

# 11 合歡の郷ホテル&リゾート ザ・ダイニングルーム

志摩市浜島町迫子2692-3 TEL 0599-52-1111

品質の高さをとことん味わっていただくために、みえジビエコースをご用意しました。ジビエの魅力を余すこと無くお伝えします。

営業時間17:30~20:00/定休日:冬季に5日間ほど/席数120席/要予約/  
コース内容:先付・冷前菜・温前菜・リゾット・パスタ・メイン・パン・デザート・コーヒー



★【コース料理】みえジビエコース10,800円

伊勢

# 12 伊勢外宮参道料理店 鉄板

伊勢市本町5-3 TEL 0596-21-3000

鉄板で豪快に焼くことでみえジビエ本来の味を生かしました。繊細な手作りソースでお召し上がりください。ジビエが初めての方にもお勧めです。

営業時間:ランチ11:30~16:00、ディナー17:30~22:00/定休日:木曜日/席数24席/駐車場なし、近くに有料Pあり/予約無



~森のトレゾア~みえジビエの鉄板焼き 2,800円

伊賀

# 13 ヒルホテル サンピア伊賀

伊賀市西明寺2756-104 TEL 0595-24-7000

みなさんに親しみのあるパスタのソースに鹿肉を使用し、おいしく仕上げました。

営業時間:ランチ11:00~14:00、ディナー17:00~20:30/無休/席数100席/予約無/駐車場160台



伊賀産鹿肉ポロネーゼ 900円

※価格はすべて税込みです。  
※写真は、イメージです。掲載のメニューはシェフおすすめメニューとなります。  
この他にもみえジビエを使ったお料理を提供されている店舗もありますので、各店にお問い合わせください。  
※要予約と記載のあるお店は、事前予約が必要ですのでご注意ください。

