

おすすめグルメ&ショップリスト

京北でオススメのレストラン・カフェ・ショップをリストアップ！
各店舗の詳細情報・最新情報はQRコードを読み込みWEBサイトをチェック！



| | | | |
|------------------------------------|---|---|--|
| 和風レストランけいほく ☎ 075-854-0030 | 【営】(昼) 11:00~15:00 (夜) 17:00~20:00 【休】火曜日 ※月曜はディナー休業 | 料理旅館すし米 ☎ 075-852-0032 | 不定休 (※要予約) |
| 鯖寿司 京北すえひろ ☎ 075-854-0113 | 不定休 ※営業日はお問い合わせください。 ※ウッディ京北にて商品販売中 | 登喜和 ☎ 075-852-0014 | 飲食 【営】11:30~17:00 【休】火、水、木曜日 販売 【営】10:30~19:00 【休】水曜日 |
| 京蕪庵 ☎ 075-854-0030 | 【営】(昼) 11:00~15:00 (夜) 17:00~20:00 【休】火曜日 ※月曜はディナー休業 | 京北木こりヴィレッジ ☎ 080-2433-0105 | 【営】9:00~17:00 【休】不定休 (予約制) ※ウッディ京北にて商品販売中 |
| キャプテンラーメン ☎ 075-852-0489 | 【営】11:00~20:00 【休】水曜定休 | ピザカフェ* トコトコ ☎ 075-600-9156 | 【営】10:30~16:30 【休】月曜、火曜日 |
| お食事処きくち亭 ☎ 075-852-1034 | 【営】(昼) 11:30~14:00 (夜) 17:30~21:00 【休】火曜、木曜、土曜日 | MushRoom Cafe ☎ 075-708-7033 | 【営】10:00~18:00 【休】火曜日 |
| きくやカフェ ☎ 075-856-0033 | 【営】11:00~16:00 【休】火、水、金、日曜日 ※祝日は休業 | お食事処 きらく ☎ 075-852-0132 | 【営】(昼) 11:00~14:00 (夜) 17:00~19:00 【休】土曜 (午後)、日曜日 |
| 京都若狭路 レストランゆげ ☎ 075-854-0019 | 【営】11:00~21:30 (LO 20:30) 【休】水曜日 | レストランゆげ上店 ☎ 075-854-0116 | 【営】11:00~22:00 【休】不定休 |
| 割烹かわい ☎ 075-852-1155 | 【営】(昼) 11:00~16:00 (夜) 18:00~22:00 【休】不定休 (※予約のみ) | ファミリー割烹裕山 ☎ 075-855-1919 | 【営】17:30~22:00 【休】火曜日 |
| カモノセキャビン ☎ 075-854-0822 | 【営】(平日) 10:00~17:00 (土日祝) 8:00~17:00 【休】木曜、水曜日 (※祝日の場合は営業) | カフェギャラリー YU ☎ 075-852-0309 | 【営】11:00~17:00 ※金曜日は16時まで 【休】月曜、火曜日 |
| 蕎麦美庵 物味遊山 ☎ 075-852-1680 | 【営】(昼) 11:00~14:30 (夜) 17:30~20:30 【休】木曜日 | Teppan pub Mama's & Papa's ☎ 075-852-0951 | 【営】16:00~0:00 【休】月曜日 |
| ARMS Burger Labo | 【営】11:00~16:30 ※日曜日のみ営業 | Qumoi クモイ | 【営】10:00~17:00 【休】火曜日 |
| Ma Lieu (マリュウ) ☎ 080-6212-0549 | 【営】11:00~19:00 【休】火曜、水曜、木曜日 | 御菓子司 塩治軒 ☎ 075-854-0012 | 【営】8:00~19:00 【休】年中無休 (※元日を除く) |
| 亀屋廣清 ☎ 075-852-0009 | 【営】10:00~19:00 【休】火曜日 | 羽田酒造 ☎ 075-852-0080 | 【営】10:00~16:00 【休】水曜日 |
| タナカミセ ☎ 075-853-0572 | 【営】土曜、日曜、月曜日 ※営業は卸販売と予約販売のみ ※ウッディ京北、サンダイコーで販売中 | ユリバーカー ☎ 075-854-1106 | 【営】8:00~19:00 【休】月曜、木曜、日曜日 |
| おーらい黒田屋 ☎ 075-856-0968 | 【営】10:00~16:00 【休】月曜日、祝日 | 山国さきがけセンター ☎ 075-853-0572 | 【営】9:00~17:00 【休】土曜、日曜、祝日 |
| 京北ふれあい朝市 | 【営】日曜 9:00~11:00 (※売り切れ次第終了) | 道の駅 ウッディー京北 ☎ 075-855-1950 | 【営】9:00~18:00 【休】年中無休 (※年末年始のみ休み) |



豊かな自然と清流、歴史に彩られたまち“けいほく”

暮らしと食の観光カレンダー

KEIHOKU TOURIST CALENDAR

発行元/京北商工会 観光チーム



※掲載店舗の詳細は裏面をご確認ください。

けいほく暮らしと食の観光カレンダー

豊かな自然と歴史に彩られたまち

桂川源流域に位置する京北は、どこを訪れても、美しい自然と清流、そして歴史薫る情景に出会うことができます。豊かな山々、ひろがる田園、各所に植えられた桜や清流など、四季折々の自然美に彩られた魅力あふれるまち、京北へようこそ。



京北紹介映像

納豆発祥の地？

京北にある常照皇寺には、開山された光厳法皇の生涯を描いた絵巻が現存し、そのなかに常照皇寺の庭で住職が里人にふるまったと思われる藁苞に包まれた納豆の画が見られます。現在でも京北ではお正月の三ヶ日には“納豆もち”で新年を祝う風習が残っています。



“京北の桜”

京北には黒田の百年桜や弓削の出会い桜、常照皇寺や福徳寺、宝泉寺など、桜の見どころが数多くあります。河川や学校にも多くの桜が植えられているので、ぜひお気に入りの一本を見つけてみてください。



京北の桜 2022

京北おすすめコース

バギーに乗って農林体験コース

- ①京北木こりヴィレッジ
- ②木コリ神社
- ③芋ほり体験
- ④京蕪庵
- ⑤ピザカフェ・トコトコ
- ⑥北桑木材センター



バギーで巡る山国満喫コース

- ①京北木こりヴィレッジ
- ②賀茂神社
- ③マッシュルームカフェ
- ④潜没橋
- ⑤山国神社



冬の京北でジビエ体験コース

- ①割烹かわい
- ②芦見谷探索
- ③道の駅ウッディー京北
- ④革工房 Taku
- ⑤キャプテンラーメン



農家民宿で田舎体験コース

- 農家民宿ほろろん
- ・茅の輪作り
- ・茅葺の家の囲炉裏体験
- ・納豆もち作り
- ・地鶏の卵かけご飯



語り部と行く、周山周遊コース

- ①SDGs ラボ “ことず”
- ②納豆もち作り体験
- ③道の駅ウッディー京北
- ④慈眼寺
- ⑤羽田酒造



最新情報はHPをチェック!



いけいけ京北! 京都京北ナビ

| | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | | |
|--|---|----------------|----------------|-----------------|-------------------|--------------|----------------------|-------------|-------------------|-----------|----------|----------|-----|------|
| ●降雨日数(日) | 7日 | 8日 | 9日 | 9日 | 8日 | 11日 | 12日 | 8日 | 10日 | 7日 | 6日 | 5日 | | |
| ●平均気温(℃) | 7℃ / -1℃ | 8℃ / -1℃ | 12℃ / 1℃ | 18℃ / 7℃ | 23℃ / 12℃ | 26℃ / 17℃ | 30℃ / 21℃ | 32℃ / 22℃ | 27℃ / 18℃ | 21℃ / 11℃ | 15℃ / 5℃ | 10℃ / 1℃ | | |
| 自然・風景 | | | | | | | | | | | | | | |
| 里山の景色 | ●雪景色 | ●梅 | ●椿 | ●菜の花 | ●桜 | ●チューリップ | ●バラ | ●虫 | ●ひまわり | ●そばの花 | ●稲穂 | ●コスモス | ●紅葉 | ●雪景色 |
| 大地の恵 | <p>お米 ●土・種まき～芽出し ●田おこし～田植え ●生育 ●稲刈り～乾燥～精米</p> <p>京北子宝芋 ●植付け ●生育 ●収穫</p> <p>大豆 ●種まき・芽出し ●生育～枝豆 ●収穫</p> <p>舞茸 ●埋め込み ●生育 ●収穫</p> <p>そば ●種まき ●生育 ●収穫</p> | | | | | | | | | | | | | |
| けいほくグルメ | 納豆もち | 鮎づくし | 鯖ずし | すき焼き | 蕎麦 | 京北子宝いも | 木コリ牛丼 | ジビエカレー | 唐揚げ | 石窯ピザ | おはぎ | | | |
| <p>京北地域では“納豆餅”を食べる文化が残っています。和風レストランや料亭で納豆餅を楽しむことができます。</p> <p>京北を流れる上桂川で育った上桂川源流の水と、地元産の山菜やキノコをふんだんに使用した“鮎づくし”は、多くのメディアで紹介されています。</p> <p>京北の新鮮な野菜や、京北産のオガ粉を使った“京北子宝いも”は、お正月の味です。</p> <p>京北のオガ粉で育った、京北のジビエカレーは、地元産のジビエをふんだんに使った、京北の味です。</p> <p>京北の鶏肉を使用した、京北の唐揚げは、地元産の唐揚げの味です。</p> <p>京北産もち米と自家製あんを使用した“おはぎ”は、京北の味です。</p> | | | | | | | | | | | | | | |
| 祭・行事 | どんど【一月中旬】 | 京北めぐり市【毎月第四土曜】 | 宝泉寺の桜まつり【四月中旬】 | アマゴ解禁【三月中旬～九月末】 | 鮎の友釣り解禁【六月中旬～八月末】 | 小塩の上げ松【八月中旬】 | 芦見谷芸術の森フェスティバル【十月中旬】 | ツクル森【十一月初旬】 | まるごと京北総合市場【十一月初旬】 | | | | | |