

丹波篠山
囲炉裏料理

ふるさとここにあり

交通のご案内



鉄道を
ご利用の場合

JR福知山線「篠山口」駅からタクシーで約20分

JR福知山線 篠山口駅 タクシー20分

いわや

お車を
ご利用の場合

舞鶴若狭自動車道「丹波篠山口」I.C.より約20分

舞鶴若狭自動車道 丹波篠山口I.C. 20分

いわや

丹波篠山
囲炉裏料理

いわや

〒669-2301 兵庫県丹波篠山市火打岩495-1

TEL:079-552-0702(代)

FAX:079-552-6366

営業時間 予約制 お料理は2名様よりご予約承ります

10月～3月 土日祝 11:00～13:30

14:30～16:30

17:00～19:00(最終入店)

平日 11:00～19:00(最終入店)

20:00 オーダーストップ / 21:00 閉店

4月～9月 全日 11:00～19:00(最終入店)

20:00 オーダーストップ / 21:00 閉店

定休日 / 4～9月 毎週木曜、10～3月 不定休
年末・年始は休み

<http://www.iwaya-yosaku.com/>

当店でのお支払いは現金のみとなっております

※クレジットカード・電子マネー等はご利用になれません

姉妹店 ハイマート佐仲 (オートキャンプ場・釣り桟橋・お食事・宿泊)

〒669-2731 兵庫県丹波篠山市小坂459-3 TEL.079-593-0888



宝塔の谷に一步足を踏み入れれば
いわやのおもてなしの前菜が始まる
茅葺屋根の下で囲炉裏を囲み
三方に広がる四季折々の風景を楽しむ
目で、香りで、舌で
こだわり続けたほんまものの味を堪能
大自然の恵みで
ほっこりとしたひとときを・・・

店主 丹波与作

「いわや」は
みなさまの心の故郷
水・肉・米・野菜
地元のうまいものに
こだわっています



- 当店のお米は、全て店主自ら育て上げたコシヒカリ「丹波与作米」を提供しております。
- 修験道場で采えた福泉寺からの湧き水を使用しています。
- 冬の主役猪肉は信頼のおける問屋から一頭買いしています。
- 自然の中で約百二十日間放し飼いにし、充分な運動をさせた「与作味鶏」のこく、弾力、旨味を味わってください。
- 野菜は地元の契約農家から届くので、こだわりました。

丹波与作米の味



季節限定

ぼたん鍋

11月初旬～3月下旬
御飯・漬物付き
六、三〇〇円(税別)
二名様より



写真の猪肉は4名様分です

冬のいわやと言えばやっぱりこれ。あったかくて栄養たっぷりのぼたん鍋。店主自ら問屋に出向き、目利きした3歳のメス猪を使用しています。特製の味噌で仕立て、滋味溢れる地元野菜も相まって、最高の味と自負しております。ぼたん鍋のメは、元祖玉子のせご飯。旨味が凝縮した出し汁に新鮮玉子を割り入れて、半熟で炊きたてご飯の上に乗せる。口いっぱいにはんまものの旨味が広がります。

季節限定

焼松茸

10月限定 時価

もはや説明不要! 丹波篠山松茸の香り、甘み、食感をお楽しみください。



季節限定料理

二名様より

10月のみ

篠山牛と丹波篠山松茸のすき焼き
松茸御飯・松茸吸い物付き
二六、〇〇〇円(税別)
4月頃～6月頃
山菜鍋
与作味鶏 活あまご 塩焼
・山菜大根 山菜御飯付き
五、四〇〇円(税別)

通年料理

二名様より

黒毛和牛と与作味鶏のバーベキュー
活あまご 塩焼・山菜御飯味噌汁付き
四、四〇〇円(税別)
篠山牛のすき焼き
御飯 味噌汁 漬物付き 六、二〇〇円(税別)
与作味鶏の味噌鍋
御飯 漬物付き 四、四〇〇円(税別)



大自然で放し飼いにされた与作味鶏と滋味溢れる地野菜をいわや特製の割り下で。味わい豊かなハーモニーをお楽しみ頂けます。

与作味鶏のすき焼き

御飯・味噌汁・漬物付き
四、四〇〇円(税別)
二名様より



追加メニュー

活あまご塩焼き

一四八〇〇円(税別)
囲炉裏はたで焼く活あまご塩焼きは絶品。追加でオーダーできます。



※表示価格は全て税別になります。