

次の
京都は、
長岡京市。



竹の里・乙訓

2025 年

3 月 29 日(土) …… 5 月 6 日(火・休)

店舗により“たけのこメニュー”の提供期間は異なります

長岡京の
たけのこの
フェア

いとおいし
春の京都を
味わう

食べて、買って、
当てよう！

Webアンケート実施中



おいしい
ごはん
スイーツいっぱい

嵐山から連なる西山連峰の南に位置する長岡京市は京たけのこの産地。

「京都式軟化栽培法」と呼ばれる伝統農法で手間暇かけて育てられたたけのこは、柔らかな食感で、えぐ味がなく、香りが高いのが特徴です。春の味覚の王様たけのこの美味しさを、ぜひお楽しみください。

JR 京都駅から約 10 分「長岡京駅」・阪急京都河原町駅から約 15 分「長岡天神駅」下車

長岡京市・長岡京市観光協会

懐石・割烹

京料理の旬を味わう



① 京料理 いっぽく亭【地図 B-1】
白子たけのこ重膳(6,480円)
白子たけのこ懐石(9,350円～)
(昼) 11:00～12:40・13:00～15:00
＊前日までの完全予約制。コースは2日前まで。
㊸火、水不定休/88席/㊸有
長岡京市栗生川久保3 ☎075-954-7777



⑧ 日本料理 竹茂【地図 C-2】
筍ミニ懐石 (6,050円)
筍懐石 (9,680円/12,100円)
11:30～14:00・17:30～21:30
㊸水/40席/㊸3台
長岡京市八条が丘2-6-5
☎075-953-2350



② 京・洛西ぶへい【地図 B-1】
筍御膳 (6,650円)
筍会席(10,650円/13,300円)
11:30～14:00(L.O.)
17:30～20:00(L.O.)
㊸火/40席/㊸7台
長岡京市井ノ内小西48-1
☎075-956-0727



⑳ 京料理・たけのこ料理
錦水亭【地図 B-3】
筍づくし懐石(15,180円～)
筍とお魚の懐石(21,505円～)
11:30～21:00/㊸無/120席/㊸有
＊14:30以降は前日18:00までに要予約
長岡京市天神2-15-15(八条ヶ池畔)
☎075-951-5151



⑤ うお寿【地図 B-2】
たけのこ会席(税サ別7,000円～)
竹の子姿ずし(税別1,500円)
11:00～19:30(L.O.)
㊸月/170席/㊸10台
長岡京市今里2-17-8
☎075-951-0325



③⑩ 京長岡魚常【地図 C-4】
筍御膳 (3,500円～)
11:00～21:00
㊸火/㊸要予約
長岡京市調子1-24-31
☎075-951-1860

和食

定番はおいしい♪



⑪ はしげん【地図 C-2】
茹で筍(わさび醤油)・若竹煮・筍天ぷら
パターンソテー・筍とアサリの酒蒸し
(各750円～)
17:30～23:00
㊸月・不定休/60席/㊸無
長岡京市開田1-21-21
☎075-955-1564



⑱ 開田茶屋龍八【地図 B-3】
若竹うどんと筍ご飯・
筍ちらし寿司とミニうどん
(各1,300円)
9:00～16:00/㊸不定休/46席/㊸無
長岡京市天神2-15-13(長岡天満宮境内)
☎075-955-7800



⑫ 長岡京 圓仁【地図 C-3】
若竹煮 (990円)
17:00～22:00(L.O.)
㊸木・不定休/15席/㊸無
長岡京市天神1-2-19-1F
☎075-204-6790



㉑ 天輪屋【地図 C-3】
筍定食・筍御膳・筍ご飯・筍有馬山椒煮
筍造り・筍ステーキ・若竹煮
11:30～21:00
㊸月・火＊筍時期は無休
50席/㊸2台
長岡京市天神1-18-2
☎075-954-5140



⑬ わかたけ【地図 C-3】
筍御膳・筍ご飯・筍うどん
11:00～19:30(L.O.)
㊸火/46席/㊸無
長岡京市天神1-1-2 マルオカビル2F
☎075-953-1096



⑫⑫ 旬菜魚 くらしま【地図 C-3】
限定ランチ (1,500円～)
11:30～13:30(L.O.)
17:00～22:00(L.O.)/日のみ21:00(L.O.)
㊸不定休/70席/㊸無
長岡京市神足2-3-1
パンビオ1番館2F
☎075-963-6212

たけのこ入荷時
のみ提供



⑱ 藤之棚【地図 B-3】
筍御膳
筍ご飯(＊持ち帰りのみ)
12:00～15:00＊筍時期は11:30～21:00
㊸月・火＊筍時期は無休/15席/㊸無
長岡京市天神2-2-7
☎075-951-3027



⑫⑫ 神足ふれあい町家
(国登録有形文化財)【地図 C-3】
筍入りうどん・そば(各900円)
9:00～18:00
㊸無/12席/㊸無
長岡京市神足2-13-10
☎075-951-5175

洋食・カフェ

ランチもディナーも



③③ 小倉山荘 竹生の郷【地図 B-1】
小倉山荘ファームダイニングカフェ
ココット鍋ごはん膳 筍ご飯
10:00～17:00(L.O.)
㊸無/38席/㊸68台
長岡京市今里蓮ヶ糸45
☎075-957-0707



⑫⑫ vincolo【地図 C-3】
小エビと旬の野菜の空豆クリーム
ソース (1,400円)
11:30～14:30(L.O.)
17:30～21:00(L.O.)
㊸水/16席/㊸無
長岡京市天神1-18-1
☎075-952-3090



⑫⑫ まちバル SUBACO【地図 C-3】
たけのこミートソースのピザ
(1,400円)
11:00～15:00/金土日18:00～22:00
テイクアウト:11:00～18:00
㊸月/24席/㊸無
長岡京市天神1-7-3
☎075-874-4848



⑫⑫ 洋食屋 AKIRA【地図 C-3】
黒毛和牛の筍ハンバーグ
胡麻みそソース
11:30～14:30(L.O.)
17:30～20:30(L.O.)
㊸木・月1回不定休/28席/㊸無
長岡京市開田3-8-11 藤田興産1F
☎075-952-3885



⑫⑫ ピザ&ワインワインパーテラ【地図 C-3】
竹の子の西京白みそピザ
(2,068円)
17:00～25:00/土日祝11:30～15:00も
㊸火/40席/㊸無
長岡京市開田3-1-19
☎090-1489-8180



⑫⑫ Kitchen Blue Lake【地図 C-4】
筍を使ったパスタ (1,200円)
11:00～16:00(L.O.)
㊸木・月1回日曜/16席/㊸3台
長岡京市友岡4-21-13
ルピナス・ヴィータ1F
☎075-963-5742



③④ 菓子処 ジャマン【地図 C-3】
たけのこパイ(700円)
10:00～17:00
㊸火・水/㊸無
長岡京市開田4-8-1-104
☎075-755-0228

筍のスイーツとおみやげ



① いっぽく亭【地図 B-1】
竹の香 (250円)
＊商品購入時要相談
＊店舗情報は左ページ参照



⑦ みずは北川【地図 B-2】
ミセスガラシヤ (260円)
西山がさね (270円)
10:00～18:00
㊸元日のみ/㊸6台
長岡京市うぐいす台1-3
☎075-954-0400



③③ 小川食品工業・直営店【地図 C-3】
京たけのこの佃煮 (486円～)
竹の子ごはんの素 (918円)
京たけのこの水煮 (918円～)
9:00～18:00/㊸無(年始除く)/㊸1台＊店東側
長岡京市開田4-8-1-103
☎075-954-5075



④ ピエスモンテ・ヒロ【地図 C-1】
たけのこマカロン (200円)
9:00～20:00/㊸月・火
(祝日の場合は翌日休)
㊸無
長岡京市滝ノ町1-6-14
☎075-953-0032



⑨ パン・焼き菓子のお店 haru【地図 C-2】
たけのこクッキーセット (220円)
11:00～15:00
火・金のみ営業/㊸無
長岡京市長岡2-15-14
☎075-959-7199



⑫⑫ ベーカリーショップ ヤマグチ【地図 B-3】
たけのこアパン「のこのっこ」
(300円)・たけのこパイ
「のっこパイ」(380円)
7:00～17:00
㊸土日祝/㊸2台
長岡京市奥海印寺森ノ下4
☎075-956-1217



⑤ うお寿【地図 B-2】
たけのこ入り
豆乳アイス(税別400円)
たけのこ入り笹羊羹
(税別450円)
＊店舗情報は左ページ参照



⑩ 喜久春【地図 C-2】
竹の子最中
たけのこ餅
朝掘(焼饅頭)
(各200円)
9:00～18:00/㊸木/㊸1台
長岡京市長岡2-28-40
☎075-955-8016



⑦⑦ m.CHIMA CAFE【地図 A-3】
たけのこマカロン
(白・黒2個セット480円)
9:00～16:30(L.O.)
㊸日・月(不定休あり)/㊸3台
長岡京市金ヶ原塚穴ノ前3-1
☎075-874-7106



⑥ ケーキハウスニルス【地図 C-2】
たけのこマカロン
(単品・5種セット)
9:30～18:00/㊸月・火
(祝日は営業)/㊸1台
月曜日は10:00～16:00で営業する日あり
長岡京市野添1-16-6メゾン野添1F
☎075-954-3419



⑬ プチ・ラパン【地図 C-3】
忠興の嫉妬
(筍パウンドケーキ/216円)
小笠原少斎の苦悩
(竹炭マカロン/324円)
10:00～19:00/㊸月/㊸有
長岡京市開田3-3-10ロングビル内
☎075-951-0086



③③ ケーキの店 のぐち【地図 B-4】
たけのこマカロン (210円)
フィナンシェ・オ・パンプー
(270円)
10:00～19:00/㊸水/㊸無
長岡京市友岡川原42-16
☎075-953-0157

Webアンケート実施中

長岡京のたけのこフェア

2025.3.29(土)～5.6(火・休)

STEP 1 掲載店舗で飲食・お買い物

STEP 2 QRコードを読み取る

STEP 3 アンケートフォームから回答

京都西山産“京たけのこ”おいしさの秘密

柔らかく風味豊かな京たけのこ。“たけのこ畑”で肥料を与え、わらを敷いて土を被せるなど、年間を通して様々な作業を行い、大切に育てられているので美味しくなります。

