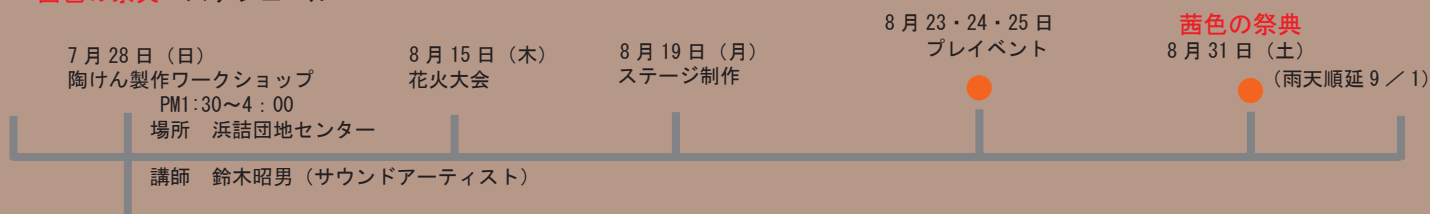


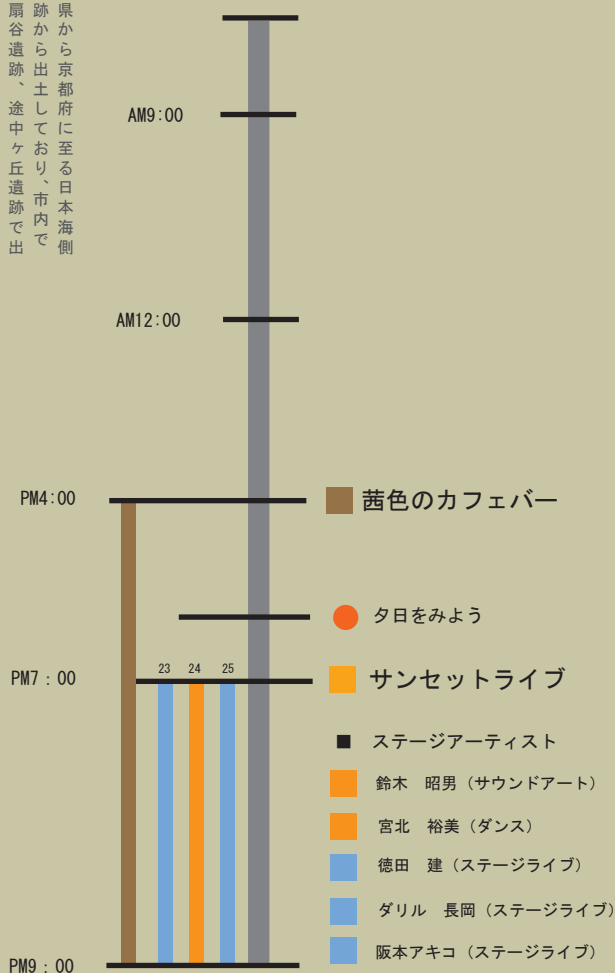
## 茜色の祭典 スケジュール



陶けんは福岡県から京都府に至る日本海側の20ほどの遺跡から出土しており、市内では竹野遺跡、扇谷遺跡、途中ヶ丘遺跡で出土して古代のロマンをかきたてる逸品です。

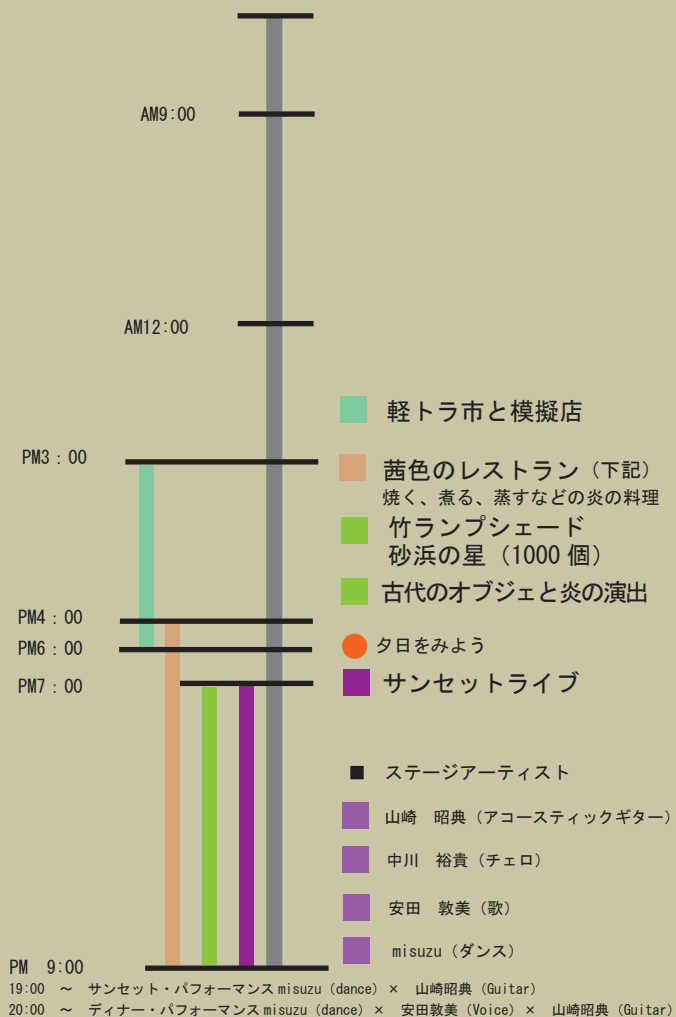
### プレイベント

(8 / 23・24・25)



### 茜色の祭典

(8 / 31)



## 丹後の食材にこだわる 茜色のレストラン

### ■ 夕日ヶ浦・木津観光協会



丹後こしひ加哩

丹後産こしひかり米粉 100% 使用した「丹後こしひ加哩」を開発。「丹後こしひかり米」に「丹後こしひ加哩」、美味です。試してみてください。カレー味の調味料「丹後こしひ加哩」は、ルウ状ではなく、粉状になっていて、カレー味の様々な料理にそのまま使える新感覚の調味料で、粉だからいろいろなカレー料理が簡単に素早く美味しく作れます。

### ■ 茜バル



丹後のトマトたっぷりパスタ

夕日を見ながら一杯、丹後の山の幸でもう一杯、海の幸でもう一杯。薫製、豪快浜焼き、地魚フィッシュチップス、地野菜ピクルスなど丹後の食材をふんだんに使ったメニューがいっぱいです。どうぞお越し下さい。

### ■ レセプションガーデン



炭火焼スパイシービーフと夏野菜グリル

正に丹後の夏メニュー。ハーブとニンニクを効かせたスパイシーなソースに漬け込んだ牛肉を炭火で焼いた夏にぴったりのごちそうです。付け合わせはもちろん地元の夏野菜のグリル、久美浜のいちじくに生ハムを添えたサラダと一緒に。すべてレセプション・ガーデンの夏の定番、人気メニューです。かなりお得なお値段です！ ビールにも、ワインにも相性抜群の料理です。

■ 茜色のレストラン開店日 8月31日 午後4時~9時 ■ 各レストラン限定 50食 (300円~1000円)

■ 外国の各種ビールや、こだわりワイン・丹後の地酒など販売致します。

■ 前売りチケット (100円 × 10枚綴りの1000円券) 販売は夕日ヶ浦・木津観光協会 (0727-74-9350) ・レセプションガーデン (0772-83-1284) ・ヒカリ美術館 (0772-74-1009)