



みんまにがさしい  
リフレかやの里  
REFRE KAYANOSATO

リフレかやの里



## 体にやさしいお風呂

丹後ちりめんの町ならではのシルク湯は、まゆに含まれるセシリンを主原料に開発された入浴液を使用しています。まゆから取り出すセシリンは人の肌の成分に極めて近く、そのため肌によく馴染むので、シルク湯に浸った後長時間潤いを保つことができます。天然のハーブ湯は、ローズマリー・ミント・カモミール・よもぎが週替りで楽しめます。ハーブの香りで心も体もリラックスしてください。

## 丹後天橋立大江山国定公園

福知山からR176与謝トンネルを抜け、加悦大橋を渡るとき眼下に広がる大パノラマが、おいしいお米や、豊かな農産物を育む加悦谷平野です。野田川のゆるやかなカーブの右手、大江山の麓の森に「リフレかやの里」があります。ここを起点に、自転車やお車で町内ぐるっとひと回りのコース、山のガイドさんと一緒に絶景連なる大江山の峰々をめぐるハイキングコース、大自然のオゾンを感じて古い家並を浴びながら、ゆっくり歩いて古い家並をめぐったり、山野辺の道の花を愛でる小旅行気分の散策コース...与謝野の町にはお手軽なお楽しみがいっぱい。今回はピュッフェだけという方にも、園庭の花木をお楽しみいただきエントランスで思いっきり深呼吸!というお楽しみがもれなく待っています。



ご入浴料金 大人(中学生以上)500円  
小学生300円 幼児200円



丹後・与謝野町  
**風のたより**  
「リフレかやの里」から毎月の催しのご案内や周辺の様子などを満載した「風のたより」をお届けしています。

送付ご希望の方はご住所をお名前を明記の上、1ヶ月分80円の切手を添えてお申込みください。



- 和室2部屋(6畳+8畳/6畳)
- 洋室6部屋(基本ツイン)
- 1部屋のみ身障トイレ付がございます



ご宿泊料金 チェックイン15:00~ チェックアウト10:00

一泊二食付 大人6700円(税込7035円) 小学生以下4200円(税込4410円)

一泊朝食付 大人5200円(税込5460円) 小学生以下3200円(税込3360円)



ゆくり  
ほろり  
くつろぎの  
本木の宿

鳥のまに目覚めの  
清流と、朝露の  
花木の遊歩道を  
散策...  
たまにはご家族で、  
久しぶりのお友達と、  
ゆくり流れる  
特別な時間を  
お楽しみください

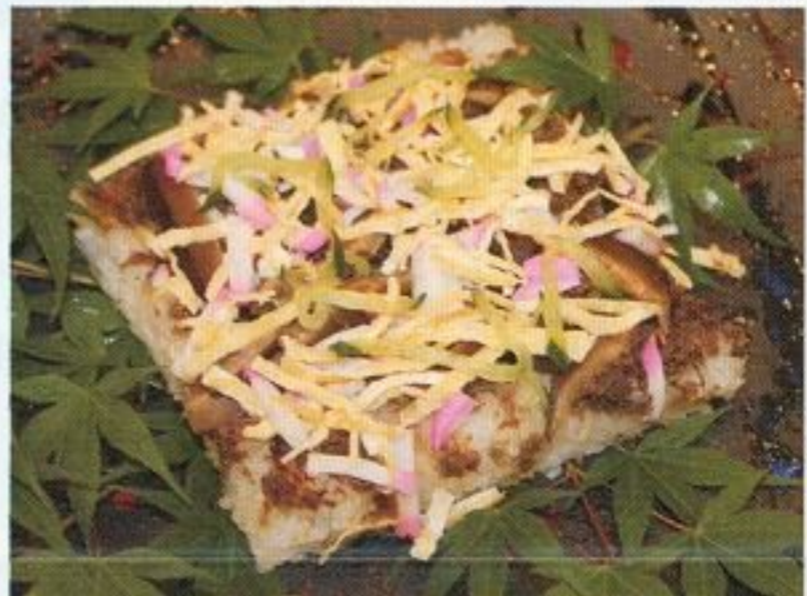
最大27名様までのご宿泊が可能です。お2名様以上でのご宿泊の場合の割引など詳しくはお電話にてお問い合わせください

おたのしみは、おいしいお米と採れたてこだわりの  
季節のやさしをいただく

# ランチビュッフェ



豊かな自然に恵まれた与謝野町は、おから、魚のあら・米ぬかから出来た循環型有機質肥料「京の豆っこ」を使って作ったおいしいお米「コシヒカリ」をはじめ、採れたての季節の野菜やくだものを、一年を通して楽しむことができます。雪解けの春、陽だまりの大江山



山麓の土手や森には山菜が次々と芽吹き、その生命力をまるごといただくかのような元気をもらえる食材があふれ、自然の恵みに感謝する季節でもあります。秋はまた、香り高いきのこや木の実が、枯れゆく木々の葉とともに田舎暮らしの食を彩ります。丹後の海や日本海の幸も、森のレストランに運ばれて来ます。集まって来る新鮮な食材を、素材の持ち味を充分に生かして召し上がっていただくことと、



丹後の地に伝わる昔ながらの食の文化を、地元のみなさまはもとより、遠くから足をお運びいただくお客さまにもお楽しみいただければと、考えております。



丹後のバラ寿司はじめ、昔ながらの郷土料理もメニューに登場!



ボウの大好きなカレーとピスタは外せない!!  
こども料金があるし、ママ大喜び

ランチビュッフェ料金  
おひとり様 1280円  
シルバーさま(65才以上) 小学生 880円  
小さいお子さま 580円  
営業時間 午前 11:00~ 午後 2:00

お好きな味をお好きなだけご家族で、たのしいお仲間と、ごいっしょに楽しんで下さい

母がよく作ってくれたメニューがたくさん!!  
昔を懐しく思い出しました  
お嘉勢りの楽しさが  
増えそうなんです



ちゅちゅくわがわい  
フナデザート  
フリンキゼリーもロールケーキも  
ぜったい食べたい



デザートも手づくり!

せせらぎと虫の音が心地良く響くさわやかな季節には、テラス席でのランチもおおすすめです。「森のレストラン」ならではのいい空気が日頃の疲れを癒してくれます。ティータイムにもどうぞ。



オリジナルのジュースを使ったゼリーやムースのほか、プリンやロールケーキ、シフォンケーキなどの焼き菓子、水ようかん、オーガニックコーヒーゼリー...  
「森のレストラン」で人気のプチデザートもすべて、スタッフの手づくりです。

## 与謝野町産 かしひかりの米粉パン

地元かしひかりの米粉と北海道小麦で作る季節の野菜たっぷりの米粉ピザパンとゴマやハーブ、野菜を練り込んだ米粉プチパン、もちもちの食感と焼きたてのおいしさを「森のレストラン」でぜひどうぞ!  
館内ショップではさくさくメロンパン・いちごジャム・さつまいもパン・栗パンロールやふわふわもちもちり食パンなどの販売もしています。



採れたての野菜に元気をもらえるのは、嬉しいですね。たい湯舟から望む、ふるたの大江山は圧巻! 癒やされます

農産加工所では、与謝野町と丹後各地の採れたてのやさしい・くだものを、新鮮うちにジュース・ジャムなどに加工しています。加工所の見学も出来ますのでお問い合わせください。  
農産加工所で作る赤しそのジュース・みかんのジュース・にんじんとりんごのジュース・なしのジュースなどは「森のレストラン」ドリンクバーでもお楽しみいただけます。  
ジェラートコーナーでは100%ほんもののジュースを使った濃厚なオリジナルのジェラートと共に、ジュースやいろいろなフルーツのジャムの販売もいたしております。



大江山を背に丘の上に建つベーカリー「ひだまりの丘」では、毎日おいしい米粉パンが焼き上がります。

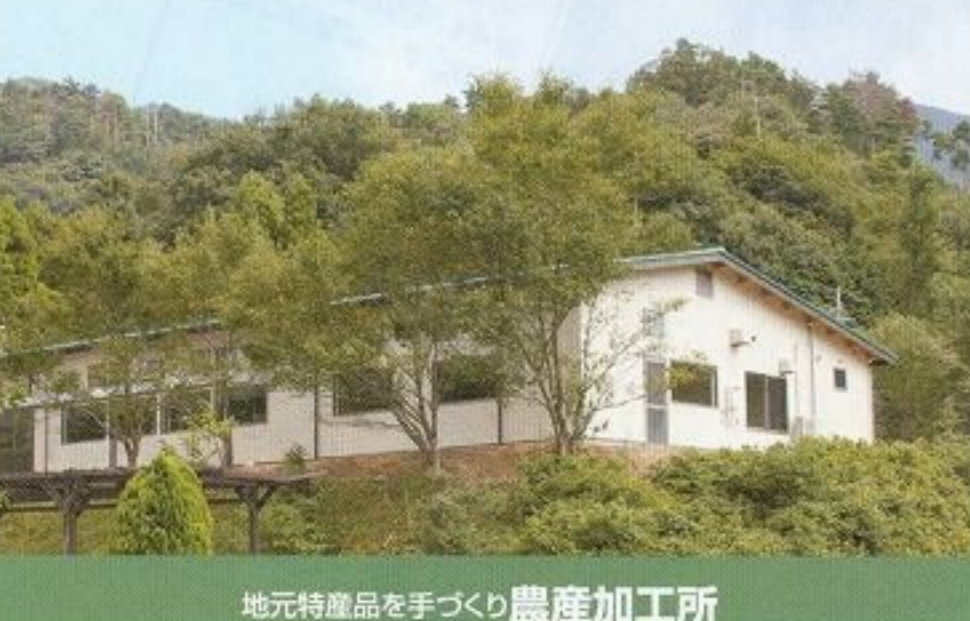


ランチビュッフェはドリンクバーもおかわり自由!



おかわり自由!  
ドリンクバーは夕方までご利用いただけます  
営業時間 10:00~17:00 おひとり様 500円

玄関から続く吹き抜けのイベントホールでは、そば打ちやおもちつき、金魚すくいやお祭り囃子など折々の季節のイベントのほか、地元や丹後在住の作家をはじめ、与謝野町ゆかりの方々の展覧会や、ライブ、コンサート、講演会、読み聞かせなど...いろいろな発表の場としての企画も予定しております。ぜひワタシも!と広く発表したいと思われるものをお持ちの方はお問い合わせください。  
雪の舞う季節には、薪ストーブの炎が気持ちまで暖めてくれます。



地元特産品を手づくり農産加工所



リフレかやの里オリジナル  
ジェラート  
みかん・にんじん・赤しそのオリジナルのジュースをアイスにしました!  
イベントホール・ジェラートコーナーにて販売しています。おみやげにどうぞ。





## 公共交通機関ご利用の場合

- 北近畿タンゴ鉄道(KTR)宮津線「野田川駅」下車
- ・丹後海陸交通バス福知山行「金屋」下車徒歩15分
  - ・タクシー 15分

## お車でお越しの場合

- 京都縦貫自動車道・宮津野田川道路  
「与謝天橋立IC」よりR176福知山方面15分



みんながうれしい  
**リフレかやの里**  
REFRE KAYANOSATO

よさのうみ福社会

〒629-2421 京都府与謝郡与謝野町字金屋1730 TEL0772・43・1730 FAX0772・43・1733

URL: <http://www.refre.yosanoumi-fukushikai.or.jp> E-mail: [refre-happy@cup.ocn.ne.jp](mailto:refre-happy@cup.ocn.ne.jp)