

# 青葉のオススメ

## 穴子と季節野菜の

## 天ぷらせいろ

穴子は淡泊であっさりとした味わいが魅力。そして雪解けの水分や豊富な日照により柔らかくて甘いアスパラを茗荷などの旬野菜とともに天ぷらでお楽しみください。

一、六〇〇円 (税込)



【販売期間】 2026.5.7(Thu) ▶ 6.30(Tue)



【販売期間】 2026.5.7(Thu) ▶ 6.7(Sun)

## のつけ盛り弁当そば御膳

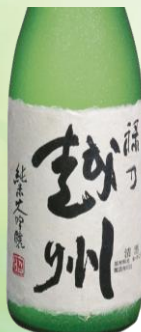
ポリウム満点、堂庵流「のつけ盛り弁当」。タレかつに鮭の味噌漬け焼き、玉子焼きに金平、海老と野菜の天ぷらを全部ご飯の上へのつけ盛り。おそばとダブルで美味しいセットです。

一、六五〇円 (税込)

### 禄乃越州 純米大吟醸

グラス	1,	650円
	⇒	1,150円
300ml	3,	850円
	⇒	2,700円
ボトル	8,	000円
	⇒	6,900円

越州シリーズ  
最高峰



### 久保田 翠寿 大吟醸 (生酒)

グラス	1,	350円
	⇒	970円
300ml	3,	250円
	⇒	2,340円
ボトル	7,	450円
	⇒	5,820円

瑞々しく  
繊細な口当たり  
華やかな香り  
柔らかな味わい



季節のお得な  
おすすめ日本酒

(今だけ赤字価格で販売中)

# 青葉のオススメ

新潟県産

アスパラ串

三三〇円

(みずみずしい青葉の季節のおいしき)

国内産

新玉ねぎ串

二一〇円

(新玉の甘みを天然塩でどうぞ)

国内産

鶏串

二七〇円

(柔らかいむね肉の天ぷら)

国内産

きす串

二二〇円

(あつさり白身は天ぷらが一番)

長岡越路産

やきいも串

二二〇円

(甘いやきいもの天ぷらをご賞味あれ)

串天ぷら

五種盛り合わせ

一二三〇円

(右記の五種類を盛り合わせました。)

笹川流れの天然塩でお召し上がりください)

日本酒の旨い・楽しい

## 合 呑みくらべ

蔵元朝日酒造のアンテナショップだからできる充実の品揃えと品質管理。  
飲み方や日本酒の文化を伝え、酒ある暮らしをご提案します。

### 季節限定呑み比べ

「越州シリーズ」の最高峰としてふさわしい深みがあり、香味の要素が口中で幾層にも重なる。のど越しは軽やかに、全体で調和のとれた仕上がり特徴。



度数 十四度

緑乃越州

(純米大吟醸)

加熱殺菌を一切せず、低温で貯蔵することで若々しさ・爽やかさを感じる、大吟醸の生酒。清々しい華やかな香り、軽やかな味わいと上品な甘味、心地よいキレが特徴です。



度数 十四度

久保田翠寿

(大吟醸 生酒)

友を呼ぶ酒「呼友」。契約栽培農家による減肥栽培にて作られた「五百万石」を使用。淡麗辛口でありながらやさしい口触り。



度数 十五度

呼友

(純米大吟醸)

■ 季節限定呑み比べ / 1,840円

季節限定酒『久保田翠寿』と限られた販売店のみ取り扱い可能な希少酒『呼友(こゆう)』、そして越州の最高峰『緑乃越州』の呑み比べです。ぜひお楽しみください。

# 推しの逸品

大海老と旬の野菜をサクサクの

天ぷらに仕上げた一番人気の天せいろ

## 海老と野菜の天ぷらせいろ

一、六〇〇円



《大海老一本・野菜五点》

穴子・大海老などの特上ネタを

天ぷらでお楽しみください

## 特上天ぷらせいろ

二、〇八〇円



《大海老一本・穴子・魚介二点・野菜五点》

# せいろ&へぎそば



《野菜六点》

## 野菜天ぷらせいろ 一、三九〇円

新鮮な地場産野菜を中心に天ぷらにしました

### 【あさひ山のそば】

『せいろ』、『へぎ』ともに  
布海苔を使った二八そば  
のど越しツルツル  
外一にそば殻を使った  
香り豊かな自慢のおそば

## せいろそば

一人前 九五〇円

そば大盛り

三三〇円

## へぎそば

二人前盛り

一、九〇〇円

三人前盛り

二、八五〇円

四人前盛り

三、八〇〇円

◎一人前盛りは、お客様に早く  
ご提供できるように『せいろ』  
でのご提供となります

◎二人前盛りより、一口大に  
丸めて『へぎ』(片木)と呼ば  
れる器でのご用意となります  
※ご提供にお時間をいただく  
場合がございます



おそばのおとも

大根おろし 二〇〇円

とろろ 三八〇円

刻みのり 一七〇円

海老二本と魚介二種、旬の野菜を盛り合せました

天ぷら盛合せ 一、三〇〇円



串天ぷら各種

オススメの食材を串天ぷらにしました

詳しくは「青葉のオススメ」をご覧ください



地元農家の新鮮な旬の野菜を中心に盛合せました

野菜天ぷら盛合せ 九〇〇円

※内容は季節によって変わります



真いかを一夜干しにすることで旨味が凝縮されました

一夜干しいか天ぷら 七九〇円



海老天ぷら 《一本》 四〇〇円

※価格は税込み表示です

揚げたてのサクサクの天ぷらは別皿でご用意いたします

## 海老と野菜の

天ぷらそば 一、六〇〇円

《大海老一本・野菜五点》



新鮮な地場産野菜を中心に天ぷらにしました

## 野菜の天ぷらそば 一、三九〇円

《野菜六点》



冷そばを鴨とネギの旨味が

たっぷり詰まった温かいつけ汁でどうぞ

## 鴨せいり

一、七三〇円



## かけそば

九五〇円

## そば大盛り

三三〇円



蔵元「朝日酒造」のある「酒蔵のある里」で  
打ち立てそばと四季のお料理をぜひどうぞ

## 里山そば御膳

二、三五〇円

- ❖ 海老と旬野菜の天ぷら盛合せ
- ❖ 季節の味わい箱
  - ・ 鮭味噌漬焼き・玉子焼き
  - ・ 季節の小鉢二点・海老旨煮
- ❖ 笹かすたーど
- ❖ 茶碗蒸し
- ❖ せいろそば

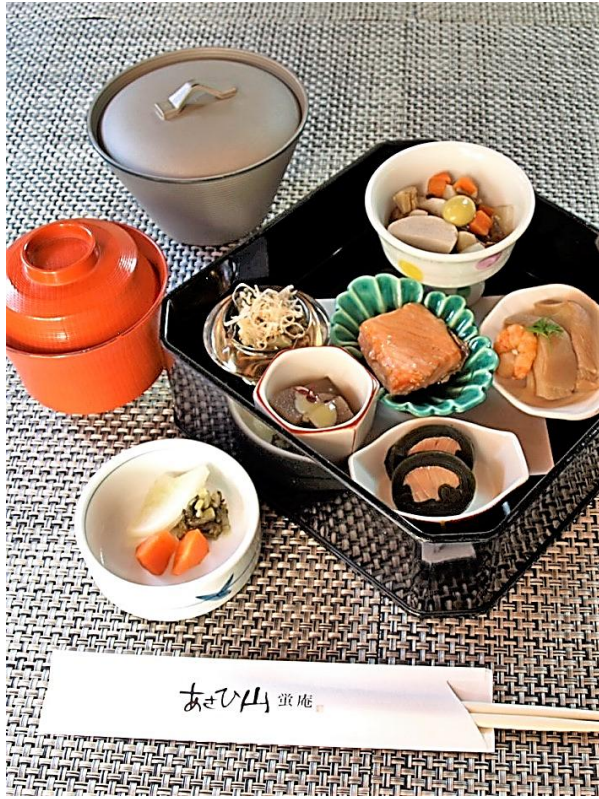
越後の郷土料理をちよつとずつ

楽しめるお得な御膳です

## 郷土料理御膳

一，七九〇円

のっぺ・車麩煮・鮭味噌漬焼き・佐渡のえごねり  
など六種盛合せ・ご飯・吸物・香の物



越後の郷土料理と自慢のそばを

一緒にお楽しみください

## 郷土料理そば御膳

一，九二〇円

のっぺ・車麩煮・鮭味噌漬焼き・佐渡のえごねり  
など六種盛合せ・せいろそばハーフ



# 井そばセット

## 天井そば御膳

一，二〇〇円

《天井・そばハーフ

・茶碗蒸し・吸物・香の物》



## しらすネギトロ井そば御膳

《しらすネギトロ井・そばハーフ

・茶碗蒸し・吸物・香の物》

一，四二〇円



## 【長岡産コシヒカリ】

長岡市越路地域にある指定農園で特別に栽培された「新潟県長岡産コシヒカリ」日ごろから顔を合わす農家から仕入れることで安心して安全なお食事を



## 新潟タレかつ井そば御膳

《タレかつ井・そばハーフ

・茶碗蒸し・吸物・香の物》

一，四九〇円



## そば大盛り

三三〇円

## ごはん大盛り

一四〇円

※価格は税込み表示です

## 大海老天井

《大海老天井

・茶碗蒸し・吸物・香の物》



一，五四〇円

## 新潟タレかつ丼

《タレかつ丼

・茶碗蒸し・吸物・香の物》



一，五九〇円

## 天ぷら御膳

《天ぷら盛合せ・ご飯

・茶碗蒸し・吸物・香の物》



一，六〇〇円

## お子様御膳

く小学生以下のお子様限定ランチく

《お楽しみプレート・オレンジジュース

・ぶっかけそば又はうどん又はご飯(ふりかけ付き)》



九五〇円

# 越後の味わい

のっぺ・車麩煮・鮭味噌漬焼き・佐渡のえごねりなど六種盛合せ

## 郷土料理六種盛合せ

一、四五〇円



佐渡産えご草を練り固めた海藻の香りが楽しめる郷土料理

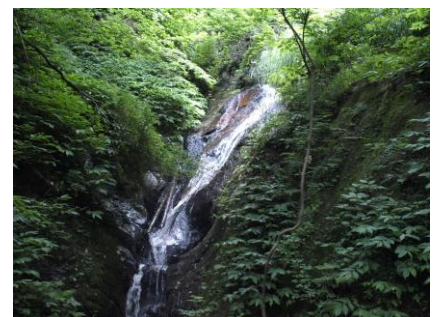
## 佐渡のえごねり

五〇〇円



## 【越後・郷土の食】

越後の山々に積もった雪は  
田畑をうるおし  
生命を育み海へ注ぐ  
豊かな水と肥沃な田畑が  
恩恵をもたらし  
その地域地域 四季折々  
越後・郷土の食となる



枋尾のジャンボ油揚げ焼きは味わい深く中はふんわり外はパリッ

薬味は「生姜」「おろし」「ネギ」「鰹節」「かぐら南蛮麴漬け」

## 枋尾のジャンボ油揚げ焼き

《一枚》 七九〇円

《ハーフ》 四五〇円



※価格は税込み表示です

# そば屋の一品

## 自家製鴨ロース煮

七五〇円

調理人が熟練の技でつくった自家製ロース煮は  
おそばともう一品にちょうど良い量と味わいです



## 玉子焼きの揚げ出し

六九〇円

玉子焼きにひと手間くわえてさらにおいしく



## のっぺ

六九〇円

越後の代表的な郷土料理で里芋、蓮根などを使った根菜類の煮物



## おつまみタレかつ

《一枚》

二五〇円

新潟タレかつをおつまみにどうぞ



《二枚のイメージ写真》

「越後漬焼き」は酒粕と越後味噌の特製床に

食材を漬け込み風味豊かに焼きあげました

## 真いわし 越後漬焼き

《二尾》 七九〇円



《二尾のイメージ写真》

酒粕で漬けたクリームチーズは日本酒の酸味とよく合います

## 酒粕クリームチーズ酒盗がけ

七〇〇円



## 【朝日酒造の酒粕】

低温でじっくりと発酵させる  
吟醸造りから生まれる  
「朝日酒造」の酒粕は 米粒  
が残り 香りも非常に華やか  
発酵食品である酒粕は  
身体に有益な成分が多く  
美容や健康に効果が高い



ワインナーのジューシーな味わいと酒粕の豊かな風味が絶妙

## 酒粕ワインナー

《四本》

七八〇円

《二本》

四〇〇円



# ソフトドリンク・甘味

烏龍茶・ジンジャーエール・

オレンジジュース

各三五〇円

長年培ってきた「久保田」の麴(こうじ)造りの技術を用いて  
ブランド初の麴(こうじ)甘酒を作りました  
上品な甘さとすっきりとした味わい  
アルコール0%なので子供から大人まで楽しめます

久保田こうじあまざけ

《アイス・ホット》

五〇〇円



天然の雪を貯めた地球に優しい冷蔵庫「雪室」  
超低温・高湿度がコーヒー本来の美味しさを引き出しました

雪室コーヒー

《アイス・ホット》

四〇〇円

こしひかり入り酒粕あيسクリーム  
黒蜜大納言入り酒粕あيسクリーム

各五五〇円



朝日酒造の酒粕を使い芳醇な香りと濃厚な味わいに仕上げております

酒粕チーズケーキ

六〇〇円



水まんじゅう生地にまるやかなカスタードを優しく包み込みました

笹かすたーど

ニヶ 三八〇円

酒粕チーズケーキと雪室コーヒー

九三〇円

笹かすたーどと雪室コーヒー

七〇〇円

# 朝日山・久保田

自然豊かな地元の棚田で  
収穫したお米を使って  
醸したオリジナル限定酒

純米吟醸 勝保

## 朝日山

キリツと締まった端麗辛口

特別本醸造

朝日山千寿盃

飲みこたえのある味わいとキレの良さ

朝日山

純米酒

透き通った穏やかな香り

朝日山

純米吟醸

華やかな香りと芳醇な旨味

朝日山

純米大吟醸 越淡麗

上品な香りとふくらむ味わい

大吟醸

朝日山萬寿盃



グラス 九五〇円  
三〇〇ml 二,二五〇円  
ボトル 四,五〇〇円

グラス 五五〇円  
三〇〇ml 一,一〇〇円  
ボトル 二,五〇〇円

グラス 五五〇円  
三〇〇ml 一,一〇〇円  
ボトル 二,五〇〇円

グラス 六五〇円  
三〇〇ml 一,四〇〇円  
ボトル 三,〇〇〇円

グラス 八五〇円  
三〇〇ml 一,八五〇円  
ボトル 四,〇〇〇円

グラス 一,〇五〇円  
三〇〇ml 二,四五〇円  
ボトル 五,五五〇円

## 久保田

一八三〇(天保元)年  
朝日酒造の原点である「久保田屋」創業  
日本酒「久保田」は今なお進化する

香り穏やかに口当たり柔らかな吟醸酒

久保田千寿

キレイでスッキリとした味わい

久保田

千寿純米吟醸

口当たりから甘・酸、コクと移ろう味わい

純米吟醸

久保田紅寿

香り、甘味、キレが融合

久保田

純米大吟醸

味わいに深みがありつつのど越しは軽やか

純米大吟醸 山廃仕込

久保田碧寿

華やかな香りと重厚な味わいが重なり合う

純米大吟醸

久保田萬寿

グラス 七〇〇円  
三〇〇ml 一,三五〇円  
ボトル 二,八五〇円

グラス 八〇〇円  
三〇〇ml 一,六五〇円  
ボトル 三,五〇〇円

グラス 七五〇円  
三〇〇ml 一,七五〇円  
ボトル 三,八〇〇円

グラス 八〇〇円  
三〇〇ml 一,八〇〇円  
ボトル 四,〇〇〇円

グラス 一,〇五〇円  
三〇〇ml 二,四五〇円  
ボトル 五,五五〇円

グラス 一,六五〇円  
三〇〇ml 三,八五〇円  
ボトル 八,〇〇〇円

※ 価格は税込み表示です

# 越州・飲み比べ

## 越州

透明感のある舌触りと軽やかな味わい

吟醸

### 式乃越州

マイルドなコクとスツとひく後味

純米吟醸

### 参乃越州

柔らかく軽い口当たり 変化する味わい

純米大吟醸

### 悟乃越州

一口含んだ瞬間に広がる香り。

日本の森と里山がもたらす、自然の喜びに包まれます

### ジン・ソーダ

一,〇〇〇円

## KUBOTA GIN



グラス 七〇〇円  
三〇〇ml 一,三五〇円  
ボトル 二,八五〇円

グラス 七五〇円  
三〇〇ml 一,七五〇円  
ボトル 三,八〇〇円

グラス 一,〇五〇円  
三〇〇ml 二,四五〇円  
ボトル 五,五五〇円

## 日本酒飲み比べ

季節酒から好きなお酒をお選びいただけます

### 大吟醸飲み比べ

《朝日山萬寿盃・季節限定酒・久保田萬寿》

一,七〇〇円

### 朝日山飲み比べ

《純米酒・純米吟醸・純米大吟醸》

一,〇五〇円

### 越州飲み比べ

《式・参・悟》

一,二〇〇円

### 久保田飲み比べ

《千寿純米吟醸・碧寿・純米大吟醸》

一,三五〇円



限定ビール

### 風味爽快ニシテ

《樽生》 六九〇円

《樽生小》 五〇〇円

サッポロラガービール 《中瓶》 七五〇円

サッポロプレミアム

アルコールフリー 四五〇円

※ 価格は税込み表示です