

# あさひ山 HOTAKUAN 蛭庵

## 団体様メニュー

郷土料理は言うまでもなく

のど越しと蕎麦の香りが

楽しめるふり蕎麦

日本酒や酒粕を

調味料とした酒蔵料理

そして季節の地野菜料理を

朝日酒造の銘酒とともに



二〇〇〇円〈税込〉

- ・天麩羅
- ・ふり蕎麦 石臼挽き
- ・郷土料理盛合せ

**一** のっぺ  
里芋、人参などの根菜類を醤油で煮た郷土料理です。

**二** えごねり  
海藻のえご草を煮詰めて練り固めたヘルシー料理です。

**三** もずく酢  
太くて歯ごたえのある佐渡のもずくです。太くて歯ごたえのある佐渡のもずくです。

**四** 車麩煮  
新潟県産のお麩は、モチとした噛み応えが特長です。

**五** 鮭の昆布巻き  
昆布巻きに鮭を使うのが新潟県の特長です。



一五〇〇円〈税込〉

- ・季節の小鉢
- ・天麩羅
- ・ふり蕎麦 石臼挽き

二五〇〇円〈税込〉

- ・お刺身
- ・郷土・酒蔵料理
- ・自家製豆腐
- ・天麩羅
- ・ふり蕎麦 石臼挽き
- ・かぐら南蛮味噌
- ・焼きおにぎり
- ・酒粕まんじゅう

- ご予約時間枠  
【第1枠】11:30  
【第2枠】13:00

- 早期ご予約特典  
清酒「朝日山」  
お土産つき



※2,000円以上のメニューを  
1ヶ月前までのご予約で人数様分進呈  
※期間：平成30年3月31日まで

- 久保田萬寿を乾杯酒として  
別途お一人様200円〈税込〉で久保田の最高峰を乾杯酒（冷猪口一杯）としてご用意致します。\*ご希望の場合は人数様分



- お座敷席  
最大40名様まで利用可能



- 日本酒を身近に感じる  
「蔵里のお土産」をどうぞ  
さら  
酒楽の里あさひ山

蔵元「朝日酒造」の日本酒を常にフレッシュな状態で取り揃え、他にも「米・酒・粕・麴」をテーマにしたここだけの商品。地元の文化を伝える商品を数多くご用意。

- お問合せ先  
tel.0258-92-6672

営業時間

- 4月～7月/平日 11:00～15:00LO  
土日祝 11:00～19:30LO
- 8月～11月/11:00～19:30LO
- 12月～3月/11:00～15:00LO

席数/72席