

新潟 × 酒蔵 × 日本料理

納涼の宴

2017.7.3→8.31

※ 各コース、前日までの要予約
※ 2名様より承ります

- 朝日山酒粕仕立て -

豚の酒粕

店長
オススメ

しゃぶしゃぶコース

6,200円 (7品)

季節の前菜 / 厳選お造り盛合せ /
栃尾の油揚げ焼き /

朝日山酒粕仕立て 豚の酒粕しゃぶしゃぶ /
酒粕を練り込んだ 雪肌うどん / 甘味



大好評

のど黒コース 6,200円 (8品)

季節の前菜 / 厳選お造り盛合せ / 栃尾の油揚げ焼き /
のど黒開き / 旬菜 / 凌ぎ / お食事 / 甘味

5,000円コース (7品)

季節の前菜 / 厳選お造り盛合せ / 栃尾の油揚げ焼き /
のど黒開き / 旬菜 / 凌ぎ / お食事 / 甘味

プラス 1,000円でグレードアップ!!
旬の焼物 → 「のど黒開き」

3,850円コース (6品)

小鉢2種 / 厳選お造り盛合せ / 栃尾の油揚げ焼き /
旬の焼魚 / 旬肴 / 凌ぎ

コース料理とあわせて 120分お飲物付プラン

純米吟醸など 8種類の日本酒を飲み比べ!

純米プラン 2,480円

越州 (参・武・若) / 久保田 (紅寿・千寿) /
朝日山 (純米酒・千寿盃・百寿盃) / 瓶ビール /
焼酎 (麦・芋) / サワー (レモン・グレープフルーツ) /
ウィスキーハイボール / 烏龍茶 / オレンジジュース

本醸造など 4種類の日本酒とスタンダードなお飲物です

本醸造プラン 1,850円

※ドリンクオーダーは90分、お席は120分まで

甘酒は夏の季語!!

江戸時代には甘酒を売り歩く甘酒屋は夏場の風物詩でした。甘酒の原料である酒粕は、栄養豊富で疲労回復&免疫力 up!! 美肌にも効果があるとされています。『酒粕しゃぶしゃぶ』を食して元気な夏をお過ごしください!!

ご予約はこちらまで!!

新潟のお酒と料理

すいどうばし越州 tel. 03-3263-3033

東京都千代田区三崎町2-15-5 セントバンビルB1
<http://www.asahi-shouzi.co.jp>