

季節のお献立

居心地の良い酒蔵個室で、お食事のあとのご歓談もゆっくりとお楽しみください



丼ぶりとお蕎麦のお得なセット

季節替わりの そば御膳

一〇八〇円

〈税込価格〉

旬に合わせて内容を変更しております
詳しくは別添えのテーブルPOPをご覧ください

平日限定一〇食

日替り御膳

九五〇円

〈税込価格〉

日替り主菜 お造り 小鉢 ご飯
味噌汁 香の物 雪室コーヒ―

布海苔の入った二八蕎麦

指定農園で栽培したそば粉を使用
つなぎには布海苔を使った のど越しの良い二八蕎麦



季節替わりの せいろそば

一五〇〇円

〈税込価格〉

旬に合わせて内容を変更しております
詳しくは別添えのテーブルPOPをご覧ください

大海老と季節野菜の 天婦羅せいろそば

一四〇〇円

〈税込価格〉

せいろ蕎麦のみのご注文も承ります

指定農園からお届け
あざひ山そば

長岡市越路地域
「越路原」は風通しが
良く、寒暖の差があり、
そばの栽培には最適と
されています。

当店のそばは、農家と
契約栽培を結び、
栽培されたそば粉を
使用し、安心・安全が
見えるように
努めております。
つなぎには布海苔を使い、
とてもど越しの良い
そばにしあげました。



当社指定農園のそば畑



《旬の食材、郷土の野菜を丁寧に調理したあさひ山の松華堂弁当》

松華堂弁当〈花〉

松華堂弁当を、ご予約頂きましたお客様へ

炊きたての「土鍋ご飯」をご用意いたします

松華堂 お造り 小鉢 茶碗蒸し ご飯
味噌汁 香の物 雪室コーヒ―

一八〇〇円
〈税込価格〉

要予約

松華堂弁当〈雪〉

「季節替わりの炊き込み土鍋ご飯」をご用意いたします
内容はスタッフまでお問合せください

松華堂 お造り 小鉢 茶碗蒸し
季節の炊き込みご飯 味噌汁 香の物
雪室コーヒ―&甘味

二五〇〇円
〈税込価格〉

指定農園からお届け
新潟県産
コシヒカリ

新潟県長岡市越路地域にある指定農園で栽培された安心で安全な「コシヒカリ」をお届けいたしております。

心やすらぐ昔ながらの味わい
越後味噌

新潟県産大豆を昔づくりの無添加で、一、二年という長い月日をかけて、越後ならではの寒仕込で作った天然醸造味噌は、香りが自慢の昔ながらの味わいです。

ほっとする時したい時
お漬物

地元の農家が無添加で漬けたんだ手作り漬物は風土を伝承する味です。

佳肴オリジナル

『越後漬』とは 高精白な酒粕と越後味噌を使った特製の漬け床に漬けることで食材に豊かな風味を加えた佳肴オリジナル料理です



越乃黄金豚ロース 越後漬焼き御膳

一七〇〇円
〈税込価格〉

先付二点
豚ロース越後漬焼き
茶碗蒸し ご飯
味噌汁 香の物
雪室コーヒ―



酒蔵の 焼魚御膳

一五〇〇円
〈税込価格〉

先付二点
旬魚越後漬焼き
茶碗蒸し ご飯
味噌汁 香の物
雪室コーヒ―

「本日の焼魚」は
係の者にお尋ねください。

調理長オススメ

調理長が仕入れる新潟の鮮魚を中心に
“食べてもらいたい”をみつくりました



海鮮 バラちらし重御膳

二〇〇〇円
〈税込価格〉

先付二点
海鮮ちらし重
茶碗蒸し 味噌汁
雪室コーヒ―



調理長みつくり お造り御膳

一七〇〇円
〈税込価格〉

先付二点
お造り六種盛合せ
茶碗蒸し ご飯
味噌汁 香の物
雪室コーヒ―

プレミアム御膳

お時間に限りがあるようでしたら
事前にご予約いただければスムーズにご提供できます



和牛石焼き御膳

【佳肴】の名物料理

先付二点 和牛石焼き 茶碗蒸し
ご飯 味噌汁 香の物
雪室コーヒー

二八〇〇円
〈税込価格〉

《ご飯とお味噌汁を後からお出しすることもできます》

《お酒のお供にぜひどうぞ》



のど黒汐焼き御膳

【佳肴】の名物料理

先付二点 のど黒汐焼き(半身)
茶碗蒸し ご飯 味噌汁
香の物 雪室コーヒー

三六〇〇円
〈税込価格〉

【佳肴】のお得なランチコース

《お食事までついているコースです》

昼会席

三五〇〇円
〈税込価格〉

先付 椀物 お造り
焼物 揚物 食事
甘味&雪室コーヒー (七品)

《お酒を飲みながらに
ピッタリなコースです》

酒蔵会席

三〇〇〇円
〈税込価格〉

先付 前菜 お造り
中皿又は煮物 揚物 (五品)



【二名様より承ります。】