

# あまびい山 HONEY HILL 蛸庵

郷土料理、  
地場産食材に  
こだわり、  
「蔵里の味覚」と  
共に味わう  
四季折々の  
酒と食



農家と契約を結び栽培されたそば粉を使用 つなぎには  
布海苔を使いとてもど越しのよい蕎麦に仕上げております

## せいろうそば

### 盛合せ

一人前	七五〇円
二人前	一,五〇〇円
三人前	二,二五〇円
四人前	三,〇〇〇円
五人前	三,七五〇円

海老二本と旬の野菜を盛合せました

## 天麩羅盛合せ

一人前 一,〇五〇円

地元農家の新鮮な旬の野菜を中心に盛合せました

## 野菜天麩羅盛合せ

一人前 七八〇円

大きくて肉厚な真いかの一夜干しを天麩羅でお楽しみください

## 一夜干しいか天麩羅

一人前 六八〇円

そばのお供にいかがですか

辛味大根	三〇〇円
とろろ(うずらの卵つき)	三九〇円
きざみのり	一〇〇円
胡麻ダレ	二五〇円

一品料理

郷土料理、  
地場産食材に  
こだわり、  
「蔵里の味覚」と  
共に味わう  
四季折々の  
酒と食

郷土料理

六種盛合せ 一人前 一,二五〇円



のっぺ、鮭の昆布巻き、  
佐渡のえごねりなど  
越後の伝統料理を  
ちよとずつ  
お楽しみください

長岡市枋尾「常太豆腐店」大竹さんの手作りジャンボ揚げです  
薬味には「かぐら南蛮麴漬け」を添えて

枋尾常太の油揚げ焼き 六〇〇円

越後の代表的な郷土料理は里芋、人参、蓮根など根菜類の煮物です

のっぺ 五九〇円

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です

佐渡のえごねり 四五〇円

プロの調理人が熟練の技でつくった自家製コース煮は  
お蕎麦ともう一品ちよとずつとよい量と味わいです

自家製 鴨コース煮 五八〇円

玉子焼きの揚げ出し



地場産温野菜



しらすと自家製豆腐サラダ



蕎麦屋の玉子焼きにひと手間くわえて  
さらに美味しく

玉子焼きの揚げ出し 五五〇円

地場産温野菜 五五〇円

そば味噌焼きを添えて

しらすと

自家製豆腐サラダ 六八〇円

お新香盛合せ 三八〇円

ずいき酢漬け、大根からし巻き、野菜粕漬けなど  
季節に合わせて三種類を盛合せいたします



…酒楽の里あさひ山販売商品

※価格はすべて税込表示です

## 温蕎麦

お出汁がきいた  
温か蕎麦、  
天麩羅は別皿で  
揚げたてサクサク

鴨肉の旨味とネギの旨味がたっぷり詰まった  
温かいつけ汁でお召し上がりください

鴨せいろ蕎麦 一、三九〇円



鴨肉の上質な脂とネギの風味がきいた  
温かいお蕎麦です

鴨南蛮そば

一、三九〇円



揚げたてのサクサクの天麩羅は別皿で  
ご用意いたします

天麩羅そば

《大海老・野菜》 一、三九〇円

野菜天麩羅そば 一、二五〇円

かき揚げ天麩羅そば

一、二九〇円

枋尾名物油揚げが一枚つく  
ボリューム満点の一杯です

油揚げそば

《一枚》 一、二五〇円  
《ハーフ》 一、〇五〇円

あおさそば

八五〇円

かけそば

七五〇円

# おすすめ

蔵元  
「朝日酒造」のある  
酒蔵のある里で  
地場産  
打ち立て蕎麦と  
お料理、日本酒を  
味わう...



いろいろな日本料理の調理法がちょっとずつ味わえる  
お得な蛍庵の看板メニューです

## 蛍庵そば御膳 一,六九〇円

お造り・彩り弁当・天麩羅・蕎麦・茶碗蒸し・笹かすたーど

蔵元「朝日酒造」のある酒蔵のある里で地場産  
打ち立て蕎麦とお料理をお楽しみください

くらさん

## 蔵里御膳 二,三五〇円

お造りのおべ・天麩羅盛合せ・茶碗蒸し・旬魚の越後漬焼き弁当・  
蕎麦ご飯・香の物

ここでしか味わえない料理の数々をコース仕立てで  
お気軽にお召し上がりください

（ランチ限定 15時まで）

## 蛍庵酒蔵ミニコース 三,〇〇〇円

点心弁当（のびなどの郷土料理や酒粕クリームチーズなどの酒蔵料理盛合せ）・

手作り豆腐・自家製鴨ロース・天麩羅・蕎麦・甘味

－ 呑み比べとの特別セット －

朝日山呑み比べセット 三,八〇〇円  
久保田呑み比べセット 四,五〇〇円

※価格はすべて税込表示です。

御膳・井

調理人が仕上げる  
天井に親子井、  
皆様で  
和気あいあいと  
お召し上がり  
ください

しらす海鮮井そば御膳 一、一九〇円

しらす海鮮井・蕎麦・茶碗蒸し・吸物・香の物



天井そば御膳

天井・蕎麦・茶碗蒸し・吸物・香の物



越乃鶏親子井そば御膳

親子井・蕎麦・小付・吸物・香の物



九九〇円

九九〇円

大海老天井 《大海老二本》 一、二五〇円

天井・茶碗蒸し・吸物・香の物

越乃鶏親子井

親子井・小付・吸物・香の物

九五〇円

天麩羅御膳 《中海老三本》 一、二五〇円

天麩羅盛合せ・茶碗蒸し・ご飯・吸物・香の物

お子様御膳

お楽しみプレート・冷ぶっかけ蕎麦または冷ぶっかけうどん・甘味  
※小学生以下のお子様に限ります

八〇〇円

越乃鶏親子井



大海老天井



天麩羅御膳



お子様御膳

※価格はすべて税込表示です。

## 冷蕎麦

当社  
指定農園がある  
「越路原」は、  
風通しがよく  
寒暖の差があり  
そば栽培には  
最適です

### 天麩羅せいろ蕎麦

《大海老一本・野菜》一，三九〇円



穴子、大海老など特上のネタを天麩羅をお楽しみください

### 特上天麩羅せいろ蕎麦

《大海老一本・穴子・いか・野菜》一，八五〇円



かき揚げせいろ蕎麦

一，二九〇円

野菜天麩羅せいろ蕎麦

一，二五〇円

とろろせいろ蕎麦

九五〇円

辛み大根おろしせいろ蕎麦

八九〇円

野菜とお蕎麦をめんつゆ、胡麻ダレでお召し上がりください

### 彩り野菜せいろ蕎麦

《めんつゆ・胡麻ダレ》  
九五〇円



栃尾名物の油揚げが一枚！薬味は「かぐら南蛮麴漬け」を添えて

### 油揚げせいろ蕎麦

《一枚》一，二五〇円  
《ハーフ》一，〇五〇円



### ぶっかけ蕎麦

《小海老天麩ろつき》一，一五〇円



そば大盛り

二五〇円