

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

楽しめるふのり蕎麦

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
- ・ふのり蕎麦 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。

四 車麩煮
新潟県産のお麩は、モチっ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。



朝日山枡お土産付

二五〇〇円〈税込〉

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



一五〇〇円〈税込〉

- ・季節の小鉢
- ・天麩羅
- ・ふのり蕎麦 石臼挽き

1. ご予約時間枠

【第1枠】11:30

【第2枠】13:30

お席のご利用は、ご予約時間より1時間30分とさせていただきます。

2. 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



3. お座敷席

最大40名様まで利用可能



4. 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。

5. お問い合わせ先

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