

あまびい山 HOTEL KAWAN 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し
つなぎには布海苔を使い、とてもものと越しの
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	七〇〇円
二人前	一、四〇〇円
三人前	二、一〇〇円
四人前	二、八〇〇円
五人前	三、五〇〇円

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、〇〇〇円

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 七五〇円

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 六五〇円

季節毎に盛合せ内容が替わる越後の伝統料理をちよつとずつ楽しめます

郷土料理六種盛合せ

のつ・鮭の昆布巻き・佐渡のえこねりなど 一人前 一、二〇〇円
盛合せいたします

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 一,六八〇円

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 二,三〇〇円

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。

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》一，三八〇円



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》一，八〇〇円



かき揚げせいろ蕎麦

一，二五〇円

野菜天麩羅せいろ蕎麦

一，二〇〇円

とろろせいろ蕎麦

九五〇円

辛み大根おろしせいろ蕎麦

八五〇円

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》
九三〇円



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》一，一五〇円
《ハーフ》
九五〇円



ぶっかけ蕎麦

《小海老天麩羅つき》一，一一〇円



そば大盛り

二五〇円

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、二五〇円

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



九八〇円

越乃鶏親子井そば御膳

親子井・蕎麦・小付・吸物・香の物



九八〇円

大海老天井 《大海老二本》 一、二〇〇円

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

九〇〇円

天麩羅御膳 《中海老三本》 一、二〇〇円

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。

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
温かつけ汁でお召し上がりください

鴨せいり蕎麦

一,三八〇円



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

一,三八〇円



揚げたて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》 一,三八〇円

野菜天麩羅そば 一,二〇〇円

かき揚げ天麩羅そば

一,二五〇円

枋尾名物油揚げが一枚つく
ポリューム満点の一杯です

油揚げそば 《一枚》 一,一五〇円

《半分》 九五〇円

あおさそば 八〇〇円

かけそば 七〇〇円

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

季節毎に盛合せ内容が替わる越後の
伝統料理をちよつとずつ楽しめます

郷土料理六種盛合せ 一、二〇〇円

長岡市枋尾「常太豆腐店」大竹さんの手作りのジャンボ油揚げです
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 四五〇円

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

のつぺ 五八〇円

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 四七〇円

しっかりと味がしみ込んだ優しい味つけです

にしん在郷煮 七五〇円



郷土料理六種盛合せ



枋尾の油揚げ焼き



にしん在郷煮

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 五〇〇円

地場産温野菜 五〇〇円

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

要予約 - コース料理承ります

季節のおまかせコース

六品 三,〇〇〇円
七品 四,〇〇〇円
八品 五,〇〇〇円

酒蔵のある里の四季を感じられる食材を
ふんだんに使い料理長が腕を振るう
日本料理をお楽しみください

季節の特別コース

ふぐ、あんこう、松茸、蟹など料理内容等のご相談も承ります
お気軽にお申しつけください



季節のおまかせコース ※イメージ

朝日酒造の酒粕を使い芳醇な香りと濃厚な味わいに仕上げました

酒粕ソフトクリーム

三八〇円

《販売期間・四月〜十一月》

朝日酒造の酒粕を使い芳醇な香りと濃厚な味わいに仕上げました

酒粕あいすくりーむ

各四五〇円

《お米入り・黒蜜大納言入り》

水まんじゅう生地にまろやかなカスタードを優しく包み込みました

笹かすたーど

ニケ 三〇〇円

天然の雪を貯めた地球に優しい冷蔵庫「雪室」超低温&高湿度がコーヒー豆本来の美味しさを引き出しました

雪室コーヒー 《アイス・ホット》 各三〇〇円

酒粕バームクーヘンと雪室コーヒー

酒粕チーズケーキと雪室コーヒー

各六八〇円

コース・甘味

酒蔵のある里の

四季を感じられる
食材をふんだんに
使い、料理長が腕を
振るう日本料理を
お楽しみください



酒楽の里あさひ山販売商品
※価格はすべて税込表示です

《オリジナル限定酒》

自然豊かな地元の棚田で
収穫したお米を使って醸した
オリジナル限定酒です



純米吟醸 勝保

グラス	七九〇円
三〇〇ml	一,七八〇円
ボトル	三,九二〇円

朝日山

スッキリとした後味の
新潟が育んだ酒

キリッと締まった淡麗辛口

特別本醸造 朝日山千寿盃

グラス	四四〇円
三〇〇ml	七九〇円
ボトル	一,八七〇円

飲みごたえのある味わいとキレのよさ

朝日山 純米酒

グラス	五一〇円
三〇〇ml	九四〇円
ボトル	二,一八〇円

上品な香りとふくらむ味わい

大吟醸 朝日山萬寿盃

グラス	八二〇円
三〇〇ml	二,〇四〇円
ボトル	四,五八〇円

透き通った穏やかな香り

朝日山 純米吟醸

グラス	七三〇円
三〇〇ml	一,四〇〇円
ボトル	三,二二〇円

華やかな香りと芳醇なうまみ

朝日山 純米大吟醸

グラス	八二〇円
三〇〇ml	一,八〇〇円
ボトル	三,九九〇円

越淡麗

久保田

このお酒は辛口であって
辛いとは感じない
やわらかい
おだやかな味の
お酒です

吟醸 久保田千寿

グラス	四九〇円
三〇〇ml	九四〇円
ボトル	二,二五〇円

香り穏やかに口当たり柔らかな吟醸酒

口当たりから甘、酸、コクと移ろう味わい

純米吟醸 久保田紅寿

グラス	六九〇円
三〇〇ml	一,三〇〇円
ボトル	三,一二〇円

味わいに深みがありつつものと越しは軽やか

純米大吟醸(山廃仕込)

グラス	八〇〇円
三〇〇ml	二,〇四〇円
ボトル	四,六四〇円

久保田碧寿

四月〜九月限定発売

瑞々しい口当たり 華やかな香り

大吟醸(生酒) 久保田翠寿

グラス	九九〇円
三〇〇ml	二,五六〇円
ボトル	五,八一〇円

存在感ある旨味をもったシリーズ最高峰

純米大吟醸 久保田萬寿

グラス	一,二七〇円
三〇〇ml	三,二七〇円
ボトル	七,四二〇円

香味が広がり 流れるような後味

久保田 純米大吟醸

グラス	七九〇円
三〇〇ml	一,七八〇円
ボトル	三,九二〇円

※ 価格はすべて税込表示です。

越州

千秋楽との
出会いにより実現した
軽快な飲み口
柔らかな味わい

透明感のある舌触りと軽やかな味わい

吟醸 弐乃越州

マイルドなコクとスツとひく後味

純米吟醸 参乃越州

柔らかく軽い口当たり 変化する味わい

純米大吟醸 悟乃越州

四月・十月限定発売
深みのある香味のど越しは軽やか

純米大吟醸 緑乃越州

《日本酒呑みくらべ》

大吟醸呑みくらべ

《朝日山萬寿盃・季節限定大吟醸・久保田萬寿》二、一六〇〇円

朝日山呑みくらべ

《純米酒・純米吟醸・純米大吟醸》一、一八〇〇円

越州呑みくらべ

《弐・参・悟》一、二九〇〇円

久保田呑みくらべ

《千寿・碧寿・萬寿》一、六二〇〇円

《お飲物》

日本酒×炭酸

朝日山ノムネ 《発泡性清酒》

朝日山 柚子ノムネ 《発泡性リキエール》

二五〇ml 各八八〇円

バランスのとれた
炭酸で、心地よい
のどごしが
楽しめます。



雪国の米焼酎

にいがたものがたり

グラス 六〇〇円
三〇〇ml 一、七三〇円
ボトル 三、七八〇円

新潟限定ビール

風味爽快ニシテ 《樽生・中瓶》

六二〇円

風味爽快ニシテ 《樽生小》

四五〇円

サッポロプレミアム

アルコールフリー

四三〇円

烏龍茶

各三八〇円

ジンジャーエール
オレンジジュース



※価格はすべて税込表示です。

お飲物

酒蔵直営店として、
二十種以上の
日本酒を常に
フレッシュな状態で
取り揃えて
おります

1. 団体様メニュー



2,500円〈税込〉

お刺身 / 郷土・酒蔵料理盛合せ / 自家製豆腐 / 天麩羅 / ふのりそば石臼挽き / かぐら南蛮味噌焼きおにぎり / 酒粕まんじゅう



2,000円〈税込〉

旬味彩り弁当 (越乃鶏越後漬焼き・季節野菜の炊き合わせなどなど) / 天麩羅 / ふのりそば石臼挽き



1,500円〈税込〉

季節の小鉢 / 天麩羅 / ふのりそば石臼挽き

いらつしやいませ。
越路原の大地で
栽培された
蕎麦を
お楽しみください。

HOTARUAN
あさひ山
虫庵

2. 団体様メニューには銘酒『久保田』の最高峰を乾杯酒につけられます！

蔵元渾身の一献 純米大吟醸

久保田 萬寿 (冷ちょこ一杯)



お一人様

200円〈税込〉で、お試しください。

※ご希望の場合は、全員様分となります。

3. お座敷席 最大 40 名様までご用意できます



4. 地酒・甘味・お土産が楽しめる 物販店舗 酒楽の里あさひ山

蔵元「朝日酒造」の日本酒を始め、「米・酒・粕・麴」をテーマにしたここだけしか味わえない酒肴や甘味などのオリジナル商品を取り揃えて、お待ちしております。



ご予約・お問合せ

TEL/0258-92-6672

あさひ山 虫庵
HOTARUAN

冬季営業時間 / 11:00~18:00 (L.O 17:00)
席数 / 72席