

久保田の世界親が
伝わる場所
そして
ここから真味を極めた
酒肴との出会いが
はじまる

山、海、野 「新潟」自然の恵み

新潟県は南北に細長い。

西には日本海の海岸線が続き、東は2000m級の山脈が連なる。そして海と山の間には、信濃川、阿賀野川をはじめ幾多の河川が作り出した広大な越後平野が広がっている。

四季の変化も大きい。変化に富んだ地形や厳しい気候が新潟の食に彩りを添えている。

米、酒、魚は言うまでもなく、四季折々の野菜や果物、山あいに芽吹く山菜、きのこ、銘柄牛豚肉に地鶏。

どれをとっても素晴らしい。

新潟の風土の豊かさを

じっくり味わいたい。

新潟の指定農園よりお届け致します

指定農園がある長岡市越路地域は自然環境に恵まれ、ホタルの保護に積極的に取り組んでいます。日当たりもよく、水がキレイな指定農園だから美味しく育ちます。

〈布海苔そば〉

地元農家と契約を結び、指定農園で栽培されたそば粉を使用し、布海苔をつなぎとしたのど越し抜群のお蕎麦です。

〈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「コシヒカリ」をお届け致しております。



※当店ではサービス料として10%頂戴いたしております。
※お一人様につきお通し代として900円頂戴いたしております。
※価格はすべて税込表示です



コース料理

旬の食材と
日本酒を楽しむ「会席料理」

千寿コース 七〇〇〇円

《先付・酒肴・御造里・温菜・止肴・御食事》

高級魚「のど黒」がついた新潟の味覚を楽しめるコースです。

のど黒コース 九〇〇〇円

《前菜・凌ぎ・御造里・

焼物（のど黒塩焼き）・煮物・御食事・甘味》

旬の食材や調理人の技が楽しめる贅を尽くした会席料理です。

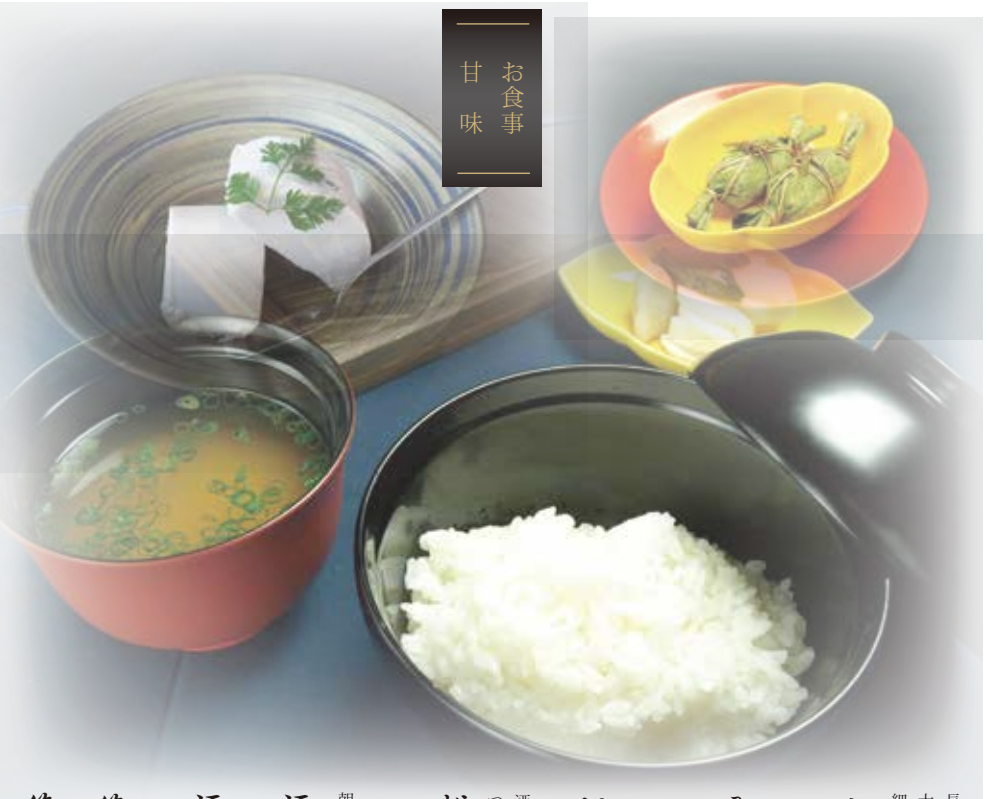
萬寿コース 一一〇〇〇円

《前菜・御造里・温肴・焼物・

中皿・止肴・御食事・甘味》

※当日おまかせコース 五〇〇〇円もごさいます。

※季節、仕入状況により内容が変更になる場合がございます。



お食事
甘味

長岡市小国地域を中心として作られている「やたら漬け」。大根、人参、ごぼう、生姜などやたらめったに多くの野菜を細かく刻んで漬けたお漬物をご飯に混ぜ込みました。

やたら飯 大 一三五〇円

二一〇〇円

みそ汁セット（みそ汁・お漬物） 四〇〇円

やたら茶漬け（お漬物つき） 九五〇円

越後鮭茶漬け（お漬物つき） 一〇〇〇円

酒蔵のある里の農家と契約を結び、栽培したそばは粉とつなぎには布海苔を使ったのど越しのよい蕎麦です。

越後布海苔そば 八五〇円

朝日酒造の酒粕を使用した濃厚な味わいと風味が楽しめます。

酒粕あいすくりーむ 各六〇〇円

米入り 黒みつ大納言入り

酒粕パウンドケーキと 五〇〇円

長岡越路のスイートポテト

笹かすたーど 二ヶ 四〇〇円

笹だんご 二ヶ 四〇〇円



刺身
冷菜

本日の御造り

栃尾油揚げの
グリーンサラダ

フルーツマトの
シンプルサラダ

栃尾名物をサラダ感覚でお楽しみください。

栃尾油揚げのグリーンサラダ 九八〇円
〈胡麻ダレドレッシング〉

マトの旨みを最大限に楽しめませう。

フルーツマトのシンプルサラダ 一〇五〇円
〈玉葱ドレッシング〉

具だくさん海鮮サラダ 一六〇〇円

ハーフ 一一五〇円

越後のっぺ



温物
揚げ物

宝水鍋

するめいか天婦羅

〈宝水鍋〉

たからみずなべ

朝日山純米酒を使った日本酒しゃぶしゃぶ鍋
朝日山純米酒をベースにごく少量の醤油のみの味付けした
日本酒しゃぶしゃぶです。日本酒の香味によって
引き出された素材本来の旨みをお楽しみください。

一人前 三〇〇〇円
二名様より承ります

越後のっぺ 八七〇円

新潟の代表的な郷土料理「のっぺ」は、里芋、人参、蓮根、根菜類の煮物です。

天婦羅盛り合せ 一八〇〇円

するめいか天婦羅 九七〇円

若鶏の唐揚げ 九三〇円

自家製さつまあげ 八五〇円

手仕込みアジフライ 七二〇円

〈本日の御造り〉

旬に合わせて新潟の地魚や築地魚河岸直送の魚を
毎日取り揃えてお出ししております。

一人前 二四〇〇円

二人前 四五〇〇円

四人前 八九〇〇円

越後五種
珍味盛合せ

酒
肴



日本海高級魚
のど黒塩焼き

焼
物



豚ロース
越後漬焼き

栃尾
常太の油揚げ焼き

朝日山
酒粕ウインナー

日本海で水揚げされる魚のなかでも最高級に位置する「のど黒」は、白身でさっぱりとした食感ながら濃厚な脂の旨みが広がります。

日本海高級魚のど黒塩焼き

五七〇円

越後漬とは、高精白な酒粕と昔ながらの無添加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当店自慢の味わいです。

名代 鰯越後漬焼き

六五〇円

豚ロース越後漬焼き

一四五〇円

和牛ロースしょうゆ焼き

三四〇〇円

ウインナーのジューシーな味わいと酒粕の豊かな風味が味わえます。

朝日山 酒粕ウインナー

八八〇円

いかの甘みとワタの旨みがたっぷり凝縮した一品です。

佐渡 丸干しイカ炙り

七九〇円

子持ちししやも

九七〇円

栃尾常太の油揚げ焼き

八四〇円

・かぐら南蛮味噌はさみ
・ねぎ味噌はさみ

各八八〇円

朝日酒造の酒粕で漬け込みました。日本酒との相性もよくクリーミーな余韻を柔らかく残します。

酒粕クリームチーズ

九六〇円

新潟の代表的な郷土料理が楽しめます。

越後五種珍味盛合せ

一六五〇円

酒蔵のある里の農家と契約を結び、有機栽培したそばの実で作ったそば味噌を香ばしく炙りました。

そば味噌炙り

七〇〇円

佐渡 えごねり

六五〇円

佐渡 岩もずく

七五〇円

佐渡 いか塩辛

六二〇円

たたみ鰯

九二〇円

氷頭なます

七八〇円

骨せんべい揚げ

八〇〇円

越後の香の物（お漬物）

九三〇円

朝日酒造直営店

想いが「カタチ」となる

高品質のお酒を全国のお客様に…
お客様の満足を最大にするためには、
何をなすべきか。創業のころの厳しい
社会情勢を思い起こし、創業者たちの
覚悟や精神に厳正に立ち返ることが
正しい道を歩むための出発点でなければ
ならないと信じて久保田作戦に着手。

創業当時の屋号を冠したお酒…
その心は、創業の精神・初心に立って
「真剣に良いものをつくってこう」
という決心が込められた。
ラベルには新潟門出和紙、小国和紙を用い
書は新潟の書家・坂爪叟玄氏。
米・水・技すべてをオール新潟で。
そして「久保田」が生まれた。

1985年 久保田 千寿 久保田 百寿 発売

1986年 久保田 萬寿 発売

1987年 久保田 翠寿 発売

古代より乳幼児を「みどりご」と言うように
生まれたばかりの新しいものを「緑・翠」と
称しました。翠寿は生酒。生の新鮮さと
若々しい生命力をイメージし名付けられた。

1988年 久保田 碧寿 発売

碧は何色だろう。深い色である。澄明であって
深い。色は冷たい色だからその深さを「愛」にたとえた。
母の愛はあたたかさを出す。お燗した酒を好む人の
ものにしよう。萬寿も翠寿も冷たくと言っている。
せめてこれと思った。

1993年 久保田 紅寿 発売

紅は鮮やかな赤色、朝日酒造のある長岡市越路地区は
紅葉の里。「紅葉は園生に植えても隠れなし」と
いうように紅寿は多くの銘柄の中にあっても、
その存在感を現すとの願いが込められた。

2010年 久保田 生原酒 発売

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。

久保田

にいがたものがたり
米焼酎

グラス 八〇〇円
300ml
ボトル 三二〇〇円
四六〇〇円

蒼紫 (粕取り焼酎)

「あおし」

グラス 八二〇円
300ml
ボトル 三四〇〇円
四七二〇円

メロー小鶴エクセレンス

(麦焼酎)

グラス 八七〇円
300ml
三三八〇円

和ら麦 (麦焼酎)

グラス 七六〇円
300ml
三一〇〇円

からり芋 (芋焼酎)

グラス 七六〇円
300ml
三一〇〇円

酒蔵ハイボール

粕取り焼酎×炭酸水

八四〇円

梅酒

ロック 水割り ソーダ割り

七六〇円

クリア・レイク・ジンファンデル (赤)

ボトル 七五六〇円

ナパ・ヴァレー・シャルドネ (白)

ボトル 七二三〇円

エビス 樽生ビール

八〇〇円

エビス 樽生ビール (小)

五九〇円

エビス 中瓶

八〇〇円

烏龍茶

オレンジジュース

コココーラ

各四五〇円

※当店ではサービスクとして10%頂戴いたしております。
※お一人様につきお通し代として900円頂戴いたしております。
※価格はすべて税込表示です

3・6・11月 限定出荷

洗心

〈純米大吟醸〉

「せんしん」

グラス	一五七〇円
250ml	三九五〇円
ボトル	一〇〇〇〇円

9月 限定出荷

得月

〈純米大吟醸〉

「とくげつ」

グラス	一五〇〇円
250ml	三八〇〇円
ボトル	一〇〇〇〇円

朝日酒造の最高峰「洗心」は、
豊かな土と環境づくりの原点に還り

契約栽培米「たかね錦」を

精米歩合28%まで磨き

そして醸し、ゆっくりと

熟成させました。



真珠のように精米歩合28%まで
磨いた新潟県産米「ゆきの精」は
まるで輝く月のようです。

気品ある香味と

優しい味わいが

楽しめます。



呑みくらべ

久保田シリーズをはじめ、
朝日酒造の人気の銘柄が
きき酒感覚でお楽しみ
いただけます。

「味わいマップ」を参考に
呑みくらべて
当ててください。



おすすめ

久保田三昧

萬寿 千寿 百寿

久保田の代表的銘柄 萬寿・千寿・百寿 を
呑みくらべて当ててください。

各70ml 一八五〇円

久保田純米三昧

萬寿 碧寿 紅寿

久保田の代表的銘柄 萬寿・碧寿・紅寿 を
呑みくらべて当ててください。

各70ml 二四〇〇円

久保田五種呑み比べ

萬寿 碧寿 紅寿 千寿 百寿

呑み比べるからこそわかる久保田の真価

各45ml 二六〇〇円

オリジナル吟醸三昧

朝日山萬寿盃 勝保 越乃かぎろひ千寿

朝日酒造のタイプの異なるお酒を
呑みくらべて当ててください。

各70ml 一七五〇円

大吟醸三昧

洗心 祿乃越州 呼友

朝日酒造の大吟醸三種 洗心 祿乃越州 呼友 を
呑みくらべて当ててください。

各50ml 二三〇〇円

久保田

久保田の最高峰「萬寿」は温度帯で違った表情をみせてくれます。
2種類の温度帯からお選びください。

萬寿

〈純米大吟醸〉

グラス 一五〇〇円
250ml 三二五〇円
ボトル 八七〇〇円

推奨温度帯20℃

口の中に広がる香りを旨みが包み込む。麴の香りと吟醸香、そして熟成された香りのバランス。

温度帯10℃

透き通るようなクリアな味わいでうっすら甘みを感じる。ほのかに甘くキリッとした苦みを感じる。



4〜9月 限定出荷

翠寿

〈大吟醸 生酒〉

グラス 一三〇〇円
250ml 二八〇〇円
ボトル 六五〇〇円

香りと酸が融けてゆき、心地の良い飲み応えはまるで白ぶどうやりんごのように香りが立つ。

おすすめ

紅寿

〈純米吟醸〉

グラス 九〇〇円
250ml 一八五〇円
ボトル 三六〇〇円

味わいよく爽やか、上品な余韻で美しい切れ味。レモングラスのような香りにライチのような果実感のある甘み。

千寿

〈吟醸〉

グラス 八〇〇円
250ml 一七〇〇円
ボトル 三二五〇円

ほのかな甘みのもとに後味が香ばしいキレを感じる。色白美人のようにふわっとやさしい余韻を残す。

萬寿 呑みくらべ

一五五〇円

温度帯20℃と10℃の久保田萬寿、違いをお楽しみください。

百寿

〈特別本醸造〉

枳つき 九八〇円

清らかななかに感じる米の味わい。口の中でキリッと爽やかで流れるのと越し。

碧寿

〈純米大吟醸 山麴仕込〉

グラス 一〇〇〇円
250ml 二三〇〇円
ボトル 五八五〇円

華やかな酸味があり旨みが多く味が濃い。口の中でふわっと広がりキュッと締まる。



枳はお土産としてお持ち帰りください

湯煎で楽しむ

あつ燗酒

朝日酒造の吟醸酒は味吟醸。米、水、技にこだわり香りだけではなく味わいの酒造りです。ぬる燗(40℃)・上燗(45℃)・熱燗(50℃)で優しい香りと豊かな風味をお楽しみください。

久保田 碧寿

〈純米大吟醸 山麴仕込〉

一令 一五五〇円
二令 三〇〇〇円

おすすめ

久保田 千寿

〈吟醸〉

一令 一二〇〇円
二令 二三〇〇円

味わいに厚みも増し凛とした強さを感じるがスッキリとしたのと越しです。

推奨温度帯45℃

甘みも酸味も強調され、しかし瞬時に消えていく。

飲み応えがあり温度だけではない

日本酒の温かさを感じる。

45℃が真骨頂です。

燗酒 呑みくらべ

各150ml 一九八〇円

久保田碧寿 久保田千寿



越乃かぎろひ千寿

〈純米吟醸〉

一令 一三〇〇円
二令 二五〇〇円



※その他銘柄、季節酒も燗酒にてご提供させていただきます。詳しくは当店スタッフまでお申しつけ下さいませ。