

# 酒蔵スタイル

私たちは『朝日酒造のお酒を楽しみ、お酒とともに醸してきた風土も伝える』ということを心がけ、それらを総称して『酒蔵スタイル』と呼んでいます。そして酒蔵の酒・粕などを調味料とした古くて新しい酒肴。

皆様により身近な日本酒文化を感じてもらいたい。

# コース料理

越後の彩り：

季節の味覚や地場産食材をふんだんに使い、ご用意いたします。

## 新潟会席

料理八品 7000円

(郷土料理盛合せのべ煮・お造り・のど黒焼き・中皿・揚物・布海苔そば・甘味)

## あさひ山会席

料理六品 4000円

(先付二点・お造り四種・焼物・中皿・煮物又は揚物・食事)

## 鮮魚

新潟『海の幸』で旬を楽しむ  
季節を愛する：

おさしみ三種盛り会席 二一六〇円

季節替りの  
萬寿コース

季節替りの  
千寿コース

(小鉢三点・椀物・お造り四種・焼物・中皿・煮物又は揚物・食事・甘味)

料理八品 六〇〇〇円

旬のお造り盛り会席(四・五人前) 五五〇〇円

料理九品 八〇〇〇円

旬のお造り盛り会席(二・三人前) 三五〇〇円

・小鉢三点  
・椀物  
・お造り五種

・中皿  
・煮物  
・揚物  
・食事  
・甘味

みづくろい盛り会席(一人前) 一九四〇円



料理長

みづくろい盛り会席(一人前)

一九四〇円

お造り各種は『本日のおすすめ』をご覧くださいませ。  
その他、ご要望に応じてお造りいたします。

※その他、お客様のご予算・ご要望に応じて承ります。  
※当店の価格はすべて税込表示となつております。

## 酒蔵 佳肴

朝日酒造の香り高く、クセのない酒粕・真正直に米を磨いて酒造りをしている事の証。酒造りの副産物を使った酒蔵料理は、まさに佳肴。

日本海 高級魚

日本海で水揚げされる魚の中でも最高級に位置する「のど黒」。白身でさっぱりとした食味ながら濃厚な脂の旨みが口いっぱいに広がります。

※価格、調理法等は「本日のおすすめ」をご覧ください。

### のど黒（塩焼き・煮付け）

□ 越後漬け □

新鮮素材を朝日酒造の酒粕と無添加昔づくりの越後味噌に漬け込み、焼き上げた当店自慢の味です。酒粕は素材に優しさと風味を与えてくれます。

最高に脂がのった「銀だら」、その身を食べるとトロリとした食感、豊かな風味が楽しめます。食べ応えたっぷり約200g。

佳肴名物

銀だら 越後漬焼き 二〇〇〇円

二〇〇g

いわし 越後漬焼き

一尾

四二〇円

とれたての真いかだけを使った加工職人本間さんの逸品です。

佐渡いか沖漬け

六九〇円

小さめのするいかを干し上げた珍味。わたの旨味が濃厚です。

佐渡産 丸干しいか炙り焼き

六〇〇円

酒粕漬けクリーミチーズ

六八〇円

朝日酒造の酒粕を使い、風味豊かに仕上げました。

酒粕ワインナー

※当店の価格はすべて税込表小となつております。



# 越後郷土の味覚

越後の気候風土や地理的条件により得られる  
食材や家庭で古くから受け継がれている料理です。



## 本日のおたのしみ

### 郷土料理五点盛り

一五〇〇円

越後村上が育む芸術品。晩秋に塩引き鮭と同じ製法で作られた鮭を年を越し初夏の頃まで乾燥発酵させた郷土食。食べる前にお酒に浸すと一層美味しいが引き立ちます。

#### 村上名物

#### 鮭の酒びたし



七二〇円

越後の代表的な郷土料理。里芋、人参、蓮根牛蒡などの根菜類の煮物です。

#### 長岡冷しのつ。

六八〇円



#### こだわり豆腐冷奴

一人前 四〇〇円

長岡市寺坂で国産大豆と天然にがりにこだわったコクと旨みが豊かな豆腐は大橋豆腐店さんの手作りです。

#### いごねり

佐渡産えご草を練り固めた郷土料理。海藻のコンニャクのような食感が楽しめるヘルシー料理です。

柏尾名物。歴史ある常太豆腐店大竹さんの手作りです。

#### 油揚げねぎ味噌挟み焼き

五四〇円

#### 油揚げねぎ味噌挟み焼き

七〇〇円

#### おしんこ盛り合わせ

七五〇円

#### 車麩揚げ出し

六五〇円

かつての新潟の貴重な越冬食品「車麩」。現在ではヘルシー食品として見直され、煮物以外の料理も増えました。

#### 車麩揚げ出し

※当店の価格はすべて税込表示となつております。

# 一品料理

板前の手作りの優しさを感じる料理…  
お好みで召し上がり。



あつく煮した石焼きでお好みの焼き加減をお楽しみください。

数量  
限定

黒毛和牛ロース 石焼き

二四九〇円

数量  
限定

黒毛和牛ザブトン 石焼き

二五九〇円

数量  
限定

牛ヒレ 石焼き

二五九〇円

大橋豆腐店こだわりの豆腐にふんだんに鮮魚を盛り付けた佳肴の名物サラダです。

こだわり豆腐と海の幸サラダ

一〇〇〇円

厚切りベーコンと  
カリカリベーコンがほどよいアクセントに。

地野菜のシーザーサラダ（温玉のせ）

九〇〇円

鶏つくね焼き

八〇〇円

越の鶏竜田揚げ（おろしポン酢）

八〇〇円

揚げ出し豆腐

六五〇円

# お食事

米、蕎麦は、長岡市越路地域指定農園から… 味噌は、新潟県産大豆を昔造りの無添加で…  
安心・安全のおいしさをお届けします。

## □有機栽培『あさひ山そば』□

長岡市越路地域の農家と契約を結び、  
有機栽培されたそば粉を  
使用しています。つなぎには布海苔を使  
い、たいへんと越しのよい  
蕎麦に仕上げました。



## こしひかりおにぎりニケ

(かぐら南蛮味噌・梅・鮭)

五四〇円

## かぐら南蛮味噌の焼きおにぎりニケ

六五〇円

## かぐら南蛮味噌の焼きおにぎりニケ

六五〇円

## お茶漬け(梅・鮭)

各五五〇円

## 一 酒蔵スイーツ

一 食後は酒蔵、越後にまつわる甘味をどうぞ。

一人前 七八〇円

酒粕あいすくりーも(米入り)

五四〇円

酒粕あいすくりーも(黒蜜大納言入り)

五四〇円

二人前 一五六〇円

巻カスターード ニヶ

四〇〇円

あさひ山せいろそば

三人前

二三四〇円

# お飲物

Onomimono

## 「朝日酒造の酒」

酒造りは米作りというの考え方から  
良質な米の栽培、研究を行ない  
淡麗辛口で高品質の酒を目指しています。



# 朝日山

## 【特別本醸造】

### 朝日山 千寿盃

新潟清酒の本流。  
辛口でキレが良く、  
スッキリとした

後味の地元新潟が  
育んだ酒。

## 【純米】

### 朝日山 純米酒

キリッと締まった淡麗辛口です。

グラス	四七〇円
300ml	八九〇円
ボトル	二〇二〇円
グラス	五六〇円
300ml	一〇四〇円
ボトル	二三六〇円

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。

グラス	五四〇円
300ml	一〇二〇円
ボトル	二三六〇円
グラス	六八〇円
300ml	一三〇〇円
ボトル	三〇五〇円

## 【吟醸】

### 式乃越州

透明感のある舌触りと  
軽やかな味わいです。

透明感のある舌触りと  
軽やかな味わいです。

グラス	五四〇円
300ml	一〇二〇円
ボトル	二三六〇円
グラス	九〇〇円
300ml	二一〇〇円
ボトル	三〇五〇円

## 【純米大吟醸】

### 参乃越州

透明感のある舌触りと  
軽やかな味わいです。

グラス	五四〇円
300ml	一〇二〇円
ボトル	二三六〇円
グラス	九〇〇円
300ml	二一〇〇円
ボトル	三〇五〇円

## 【純米大吟醸】

### 悟乃越州

透明感のある舌触りと  
軽やかな味わいです。

グラス	五四〇円
300ml	一〇二〇円
ボトル	二三六〇円
グラス	九〇〇円
300ml	二一〇〇円
ボトル	三〇五〇円

## 【純米大吟醸】

### 禄乃越州

透明感のある舌触りと  
軽やかな味わいです。

グラス	五四〇円
300ml	一〇二〇円
ボトル	二三六〇円
グラス	九〇〇円
300ml	二一〇〇円
ボトル	三〇五〇円

## 【純米大吟醸】

### シリーズ最高峰としてふさわしい深み、 軽やかなほど越してす。

グラス	五四〇円
300ml	一〇二〇円
ボトル	二三六〇円
グラス	九〇〇円
300ml	二一〇〇円
ボトル	三〇五〇円

## 【純米大吟醸】

### 朝日山 純米大吟醸

透明感のある舌触りと  
軽やかな味わいです。

グラス	五四〇円
300ml	一〇二〇円
ボトル	二三六〇円
グラス	九〇〇円
300ml	二一〇〇円
ボトル	三〇五〇円

## 【純米大吟醸】

### 朝日山 純米大吟醸 越後麗

透明感のある舌触りと  
軽やかな味わいです。

グラス	五四〇円
300ml	一〇二〇円
ボトル	二三六〇円
グラス	九〇〇円
300ml	二一〇〇円
ボトル	三〇五〇円

## 【純米大吟醸】

### 朝日山 純米大吟醸 萬寿盃

透明感のある舌触りと  
軽やかな味わいです。

グラス	五四〇円
300ml	一〇二〇円
ボトル	二三六〇円
グラス	九〇〇円
300ml	二一〇〇円
ボトル	三〇五〇円

## 【純米大吟醸】

### 朝日山 純米大吟醸 越後麗

透明感のある舌触りと  
軽やかな味わいです。

グラス	五四〇円
300ml	一〇二〇円
ボトル	二三六〇円
グラス	九〇〇円
300ml	二一〇〇円
ボトル	三〇五〇円

## 【純米大吟醸】

### 朝日山 純米大吟醸 萬寿盃

透明感のある舌触りと  
軽やかな味わいです。

グラス	五四〇円
300ml	一〇二〇円
ボトル	二三六〇円
グラス	九〇〇円
300ml	二一〇〇円
ボトル	三〇五〇円

## 【純米大吟醸】

### 朝日山 純米大吟醸 越後麗

透明感のある舌触りと  
軽やかな味わいです。

グラス	五四〇円
300ml	一〇二〇円
ボトル	二三六〇円
グラス	九〇〇円
300ml	二一〇〇円
ボトル	三〇五〇円

## 【純米大吟醸】

### 朝日山 純米大吟醸 萬寿盃

透明感のある舌触りと  
軽やかな味わいです。

グラス	五四〇円
300ml	一〇二〇円
ボトル	二三六〇円
グラス	九〇〇円
300ml	二一〇〇円
ボトル	三〇五〇円

## 【純米大吟醸】

### 朝日山 純米大吟醸 越後麗

透明感のある舌触りと  
軽やかな味わいです。

グラス	五四〇円
300ml	一〇二〇円
ボトル	二三六〇円
グラス	九〇〇円
300ml	二一〇〇円
ボトル	三〇五〇円

## 【純米大吟醸】

### 朝日山 純米大吟醸 萬寿盃

透明感のある舌触りと  
軽やかな味わいです。

グラス	五四〇円
300ml	一〇二〇円
ボトル	二三六〇円
グラス	九〇〇円
300ml	二一〇〇円
ボトル	三〇五〇円

## 【純米大吟醸】

### 朝日山 純米大吟醸 越後麗

透明感のある舌触りと  
軽やかな味わいです。

グラス	五四〇円
300ml	一〇二〇円
ボトル	二三六〇円
グラス	九〇〇円
300ml	二一〇〇円
ボトル	三〇五〇円

## 【純米大吟醸】

### 朝日山 純米大吟醸 萬寿盃

透明感のある舌触りと  
軽やかな味わいです。

グラス	五四〇円
300ml	一〇二〇円
ボトル	二三六〇円
グラス	九〇〇円
300ml	二一〇〇円
ボトル	三〇五〇円

## 【純米大吟醸】

### 朝日山 純米大吟醸 越後麗

透明感のある舌触りと  
軽やかな味わいです。

グラス	五四〇円
300ml	一〇二〇円
ボトル	二三六〇円
グラス	九〇〇円
300ml	二一〇〇円
ボトル	三〇五〇円

## 【純米大吟醸】

### 朝日山 純米大吟醸 萬寿盃

透明感のある舌触りと  
軽やかな味わいです。

グラス	五四〇円
300ml	一〇二〇円
ボトル	二三六〇円
グラス	九〇〇円
300ml	二一〇〇円
ボトル	三〇五〇円

## 【純米大吟醸】

### 朝日山 純米大吟醸 越後麗

透明感のある舌触りと  
軽やかな味わいです。

グラス	五四〇円
</

# 久保田

【吟醸】  
久保田 千寿

グラス	五五〇円
ボトル	一〇四〇円

朝日酒造の  
吟醸酒は味吟醸。

【純米吟醸】  
久保田 紅寿

グラス	七七〇円
ボトル	一四四〇円

朝日山 純米酒【純米】

一〇四〇円

【山廃純米大吟醸】  
久保田 碧寿

グラス	九〇〇円
ボトル	二一四〇円

山廃酵母を用いることで味わいに深みあります。  
ぬるめのお燗がこの酒の持ち味です。

【山廃純米大吟醸】  
久保田 萬寿

グラス	一一五〇円
ボトル	六一〇〇円

朝日山 純米吟醸【純米吟醸】

一四七〇円

【大吟醸生酒】  
久保田 翠寿

瑞々しく繊細な口当たりの  
大吟醸の生酒です。

グラス	三〇〇ml
ボトル	二六九〇円

朝日山 純米吟醸【純米吟醸】

一四四〇円

【純米大吟醸】  
久保田 萬寿

グラス	一四五〇円
ボトル	三四三〇円

朝日山 純米吟醸【純米吟醸】

一四四〇円

【純米大吟醸】  
久保田 純米大吟醸

グラス	八三〇円
ボトル	一八七〇円

朝日山 純米吟醸【純米吟醸】

一四二〇円

当店限定オリジナル酒

地域の自然保護に  
積極的に取り組む  
朝日酒造。

純米吟醸『勝保』は、  
自然豊かな地元の  
棚田から収穫された  
お米を使って仕込んだ  
お酒です。

【純米吟醸】  
勝保 一かつほ一

グラス	八四〇円
ボトル	一八九〇円

## 湯煎で楽しむ 吟醸燶

朝日山 千寿盃【特別本醸造】 八九〇円

久保田 千寿【吟醸】 一〇四〇円

朝日山 純米酒【純米】 一〇二〇円

朝日山 純米吟醸【純米吟醸】 一〇四〇円

朝日山 純米酒【純米】 一〇四〇円

## 呑み比べ

季節限定酒からお好きな大吟醸酒をお選びください。

大吟醸 吞み比べ 二一六〇円

【季節限定酒・久保田萬寿・朝日山萬寿盃】

朝日山 吞み比べ 一一八〇円

【純米酒・純米吟醸・純米大吟醸】

一一九〇円

越州 吞み比べ

【武乃越州・参乃越州・悟乃越州】

一一九〇円

久保田 吞み比べ

【千寿・碧寿・萬寿】

一一九〇円

一六二〇円

あなたも利き酒師  
色々なお酒を少しづつ  
飲んでみたいお客様に  
おすすめです。

利き酒感覚で  
お楽しみください。



※ディナータイムご来店のお客様はお通し代及び席料として四八〇円頂いております。  
※当店の価格はすべて税込表示となっております。

## ◇ 本格焼酎 ◇

【粕取り焼酎】

香 峰

- きょうほう -

グラス	六〇〇円
300ml ボトル	一七三〇円 三七八〇円
300ml ボトル	六〇〇円 一七三〇円

【雪国の米焼酎】

にいがたものがたり

【芋焼酎】

小鶴

くろ

グラス	六〇〇円
300ml ボトル	一七三〇円 三七八〇円
300ml ボトル	六〇〇円 一七三〇円

【極上の麦焼酎】 - iichico SPECIAL -

いいちこスペシャル

追い求めた究極の旨さを長期樽熟成で実現。  
豊かな味わいと香りに酔いしれる。



グラス	九七〇円
300ml ボトル	二九七〇円 六九九〇円
300ml ボトル	六〇〇円 一七三〇円

## ◇ ビール ◇

新潟限定ビール

風味爽快ニシンテ（樽生）

プレミアムビール

エビス（樽生・中瓶）

エビス（樽生 小）

サツボロ黒ラベル（中瓶）

六三〇円

サッポロプレミアム  
アルコールフリー

四八〇円

## ◇ 酒蔵の果実酒 ◇

越後の蔵元

こだわり うめ酒  
こだわり ゆず酒  
こだわり もも酒

(ロック・氷割り・お湯割り・ソーダ割り)

各六五〇円

ウーロンハイ

緑茶ハイ

レモンサワー

グレープフルーツサワー

各五五〇円

※ディナータイムご来店のお客様はお通し代及び席料として四八〇円頂いております。

## ◇ ワイン ◇

越後平野の日本海側、越前浜にあるワイナリー『レスカルゴ』

果実の力を信じ旨味を最大限に引き出すシンプルなつくり  
酸化防止剤を極力控え無濾過仕上げの  
自然派ワインをご賞味ください。

【佳肴あさひ山オリジナルワイン】

巨峰 弥彦産 (ロゼ)

グラス 八〇〇円  
ボトル 四〇〇〇円

【新潟市の沿岸部で育てられたシャルドネは  
かすかに潮の香りを感じられます】

シャルドネ 2016 (白)

グラス 八八〇円  
ボトル 四八〇〇円

## ◇ スパークリングワイン ◇

ポールスター - フレッシュな泡感 -

ミモザ - 隆立つオレンジの爽やかな香り -

キール・ロワイヤル - 果実豊かな果カシスの風味 -

各六〇〇円

## ◇ カクテル ◇

朝日山 ノムネ (発泡性清酒)

朝日山 柚子ノムネ (発泡性リキュール)  
バニラのとれた炭酸で心地よいどごしが楽しめます。

ニ五〇ml 各八八〇円

カシスウーロン

カシスオレンジ

カシスグレープフルーツ

カシスソーダ

各六五〇円

## ◇ ウイスキー ◇

サントリー響 (ロック・氷割り・ソーダ割り)

各九五〇円

## ◇ ソフトドリンク ◇

烏龍茶  
緑茶

オレンジ  
グレープフルーツ  
ジンジャーエール

各三八〇円

