

ほたる御膳

二,三〇〇円(税込)



大海老と野菜

天ぷら盛合せ

〜菅川流れの天然塩で〜

石臼挽きそば

(なぎ布海苔・そば殻外)

郷土料理盛合せ

一 のつへ

里芋、人参等の根菜類を出汁と醤油で味付けした郷土料理

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

三 車麩煮

新潟県のお麩は、モチツとした噛み応えが特徴

四 鮭の昆布巻き

ニシンではなく鮭を使うのが新潟県の昆布巻き

五 煮菜

漬物の菜づ葉を煮つける雪国新潟の冬の野菜の補充食

くら御膳

二,八〇〇円(税込)



大海老と野菜

天ぷら盛合せ

石臼挽きそば

◆朝日山酒粕ウインナー

◆季節の小鉢

◆郷土料理盛合せ



※団体メニューに各料金で追加できます。 ※ご希望の場合は人数様分となります。

□久保田萬寿乾杯酒

三〇〇円(税込)

□久保田二種

呑み比べセット
五五〇円(税込)

※「萬寿 純米大吟醸」と「千寿 純米吟醸」の呑み比べ

1. 団体様メニュー

10名様以上は当メニューのみの対応となります

昔ながらの越後の郷土料理 大海老と旬野菜を中心にサクサクに仕上げた天ぷらそして「そば殻」を外一に布海苔をつなぎに使った唯一無二の自慢のそばを一度にお楽しみいただける団体様専用の特別メニュー

2. ご予約時間枠

【第一枠】 11:30

【第二枠】 13:30

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

3. お座敷席最大

30名様迄利用可能



4. 『酒蔵のある里』

併設するお土産処『酒楽の里 あさひ山』において朝日酒造のお酒と限定の酒や食品を販売

(朝日酒造の蔵見学のご予約については朝日酒造へお問合せください)

G.W・長岡大花火大会・お盆・もみじ園ライトアップ期間の土日祝日など大変な混雑が予想される期間はお受けできない場合がございます。予めご了承ください。

あさひ山 蚩庵
HOTAKUAN

新潟県長岡市朝日584-3

ご不明な点、ご要望等
ございましたら店舗まで
お問い合わせください

【営業時間】

■ ランチタイム 11:00~15:30(L.O15:00)

■ カフェタイム 15:00~17:30(L.O17:00)

【お問合せ先】

■ TEL 0258-92-6672

■ FAX 0258-94-5833

