

神無月のオススメ



秋の上天重そば御膳
海老・いか・キスと秋野菜を中心にした
上天重とお蕎麦のお得なセットです。
ぜひご賞味ください。

一,七〇〇円 (税込)

【販売期間】 2026.9.1(Tue) ▶ 10.12(Mon)

秋の季節野菜と
海老の天ぷらせいろ
県内産舞茸やエリンギのほか秋の季節
野菜と海老をサクサクの天ぷらで
味わえるこの季節限定メニューです。

一,六五〇円 (税込)



【販売期間】 2026.9.1(Tue) ▶ 10.31(Sat)

9/3 発売
得月 純米大吟醸
グラス 2,000円
⇒ 1,370円
300ml 4,900円
⇒ 3,420円
ボトル 10,000円
⇒ 8,200円

気品ある香味
優しい味わい



勝保-かつほ-
純米吟醸
グラス 950円
⇒ 640円
300ml 2,250円
⇒ 1,530円
ボトル 4,500円
⇒ 3,840円

オリジナル
限定酒



季節のお得な
おすすめ日本酒

神無月のススメ

新潟県産

舞茸串

二六〇円

(香りと独特の菌ごたえが楽しめます)

新潟県産

エリンギ串

二二〇円

(弾力のある菌ごたえが特徴)

日本海の高級魚

のどぐろ串

三〇〇円

国内産

鶏串

二七〇円

(やわらかいお肉の天ぷら)

新潟県産

さつまいも串

二三〇円

(ホクホクとした甘みとサクサク食感が◎)

串天ぷら

五種盛り合わせ

一二五〇円

(右記の五種類を盛り合わせました。)

笹川流れの天然塩でお召し上がりください)

日本酒の旨い・楽しい

合 呑みくらべ

蔵元朝日酒造のアンテナショップだからできる充実の品揃えと品質管理。
飲み方や日本酒の文化を伝え、酒ある暮らしをご提案します。

季節限定呑み比べ

 久保田 雪峰 (純米大吟醸 山廃仕込み) 度数 十六度	 得月 (純米大吟醸)	 久保田 雪峰 (純米大吟醸) 度数 十四度
山廃仕込みがもたらす絶妙に調和した懐の深い味わいが特長。冷やすとシャープで軽快な旨みや酸味が、温めると潜在的に持つ甘みや酸味のまろやかさが際立ちます。	新潟県産米「ゆきの精」を精米歩合28%にまで磨き上げたお酒。真珠のようになめらかな米の姿はまるで輝く月のようにです。気品ある香味と優しい味わいをお楽しみください。	爽やかな香味を維持するために、低温発酵と氷温貯蔵を実施。マスカットやマスクメロンのような爽快でフレッシュな香りとともに、甘味・酸味の調和と米の旨味がほんのり広がります。

■ 季節限定呑み比べ / 1,890円

新潟県産米を「ゆきの精」を28%まで磨いた純米大吟醸酒「得月」とスノーピークと共同開発した、アウトドアで楽しむための特別なお酒『久保田 雪峰』の二種。今しか飲めない呑み比べをぜひお楽しみください。

推しの逸品

大海老と県内産舞茸などの茸のほか季節野菜をサクサクの天ぷらに仕上げた一番人気の天せいろ

秋の季節野菜と 海老の天ぷらせいろ

一、六五〇円

《大海老一本・舞茸など季節野菜五点》



穴子・大海老などの特上ネタを

天ぷらでお楽しみください

特上天ぷらせいろ

二、〇八〇円

《大海老一本・穴子・魚介二点・野菜五点》



せいろ&へぎそば



《野菜六点》

野菜天ぷらせいろ 一, 三九〇円

新鮮な地場産野菜を中心に天ぷらにしました

【あさひ山のそば】

『せいろ』、『へぎ』ともに
布海苔を使った二八そば
のど越しツルツル
外一にそば殻を使った
香り豊かな自慢のおそば

せいろそば

一人前 九五〇円

そば大盛り

三三〇円

へぎそば

二人前盛り

一, 九〇〇円

三人前盛り

二, 八五〇円

四人前盛り

三, 八〇〇円

◎一人前盛りは、お客様に早く
ご提供できるように『せいろ』
でのご提供となります

◎二人前盛りより、一口大に
丸めて『へぎ』(片木)と呼ば
れる器でのご用意となります
※ご提供にお時間をいただく
場合がございます



おそばのおともに

大根おろし 二〇〇円

きんぴら 二八〇円

とろろ 三八〇円

刻みのり 一七〇円

天ぷら

海老二本と魚介二種、旬の野菜を盛り合せました

天ぷら盛合せ

一、三〇〇円



串天ぷら各種

オススメの食材を串天ぷらにしました

詳しくは季節のおすすめメニューをご覧ください



地元農家の新鮮な旬の野菜を中心に盛合せました

野菜天ぷら盛合せ

九〇〇円

※内容は季節によって変わります



真いかを一夜干しにすることで旨味が凝縮されました

一夜干しいか天ぷら

七九〇円



海老天ぷら 《一本》

四〇〇円

※価格は税込み表示です

揚げたてのサクサクの天ぷらは別皿でご用意いたします

秋の季節野菜と

海老の天ぷらそば 一、六五〇円

《大海老一本・舞茸など季節野菜五点》



新鮮な地場産野菜を中心に天ぷらにしました

野菜の天ぷらそば 一、三九〇円

《野菜六点》



冷そばを鴨とネギの旨味が

たっぷり詰まった温かいつけ汁でどうぞ

鴨せいろ

一、七三〇円



かけそば

九五〇円

そば大盛り

三三〇円



蔵元「朝日酒造」のある「酒蔵のある里」で
打ち立てそばと四季のお料理をぜひどうぞ

里山そば御膳

二、三五〇円

❖ 海老と旬野菜の天ぷら盛合せ

❖ 季節の味わい箱

・ 鮭味噌漬焼き・玉子焼き

・ 季節の小鉢二点・海老旨煮

❖ 笹かすたーど

❖ 茶碗蒸し

❖ せいろそば

郷土料理

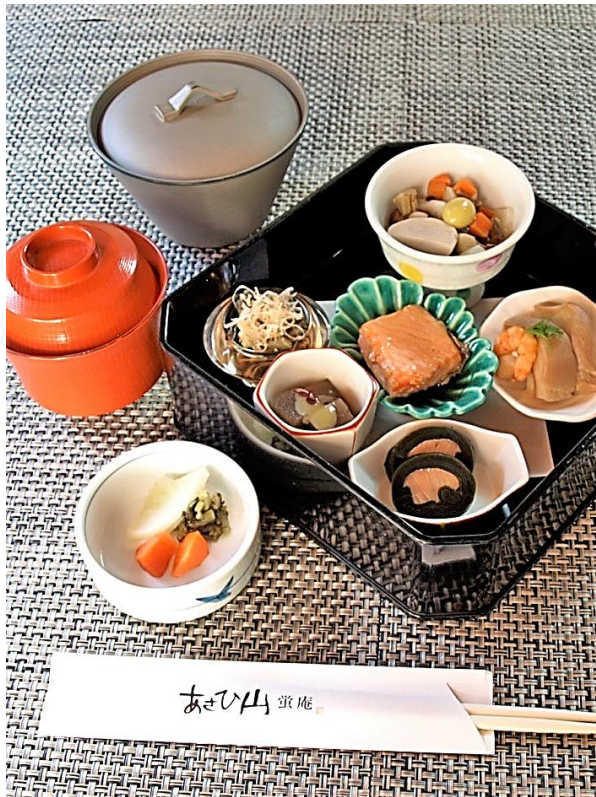
越後の郷土料理をちよつとずつ

楽しめるお得な御膳です

郷土料理御膳

一，七九〇円

のつぺ・車麩煮・鮭味噌漬焼き・佐渡のえごねり
など六種盛合せ・ご飯・吸物・香の物



越後の郷土料理と自慢のそばを

一緒にお楽しみください

郷土料理そば御膳

一，九二〇円

のつぺ・車麩煮・鮭味噌漬焼き・佐渡のえごねり
など六種盛合せ・せいろそばハーフ



丼 そば セット

天井そば御膳

一，二〇〇円

《天井・そばハーフ

・茶碗蒸し・吸物・香の物》



しらすネギトロ丼そば御膳

《しらすネギトロ丼・そばハーフ

・茶碗蒸し・吸物・香の物》

一，四二〇円



【長岡産コシヒカリ】

長岡市越路地域にある指定
農園で特別に栽培された
「新潟県長岡産コシヒカリ」
日ごろから顔を合わす
農家から仕入れることで
安心して安全なお食事を



新潟タレかつ丼そば御膳

《タレかつ丼・そばハーフ

・茶碗蒸し・吸物・香の物》

一，四九〇円



そば大盛り

三三〇円

ごはん大盛り

一四〇円

※ 価格は税込み表示です

井・御膳物

大海老天井

《大海老天井

・茶碗蒸し・吸物・香の物》



一，五四〇円

新潟タレかつ丼

《タレかつ丼

・茶碗蒸し・吸物・香の物》



一，五九〇円

天ぷら御膳

《天ぷら盛合せ・ご飯

・茶碗蒸し・吸物・香の物》



一，六〇〇円

お子様御膳

く小学生以下のお子様限定ランチく

《お楽しみプレート・オレンジジュース

・ぶっかけそば又はうどん又はご飯（ふりかけ付き）》



九五〇円

越後の味わい

のつへ・車麩煮・鮭味噌漬焼き・佐渡のえごねりなど六種盛合せ

郷土料理六種盛合せ

一、四五〇円



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

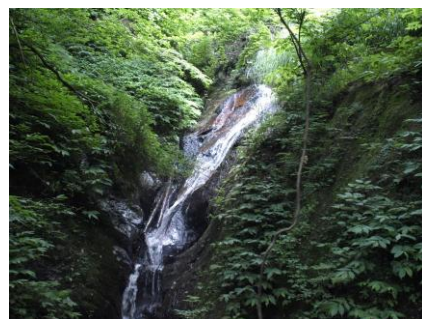
佐渡のえごねり

五〇〇円



【越後・郷土の食】

越後の山々に積もった雪は
田畑をうるおし
生命を育み海へ注ぐ
豊かな水と肥沃な田畑が
恩恵をもたらし
その地域地域 四季折々
越後・郷土の食となる



枋尾のジャンボ油揚げ焼きは味わい深く中はふんわり外はパリッ

薬味は「生姜」「おろし」「ネギ」「鰹節」「かぐら南蛮麴漬け」

枋尾のジャンボ油揚げ焼き

《一枚》

七九〇円

《ハーフ》

四五〇円



※価格は税込み表示です

そば屋の一品

調理人が熟練の技でつくった自家製鴨ロース煮は
おそばともう一品にちょうど良い量と味わいです

自家製鴨ロース煮

七五〇円



玉子焼きにひと手間くわえてさらにおいしく

玉子焼きの揚げ出し

六九〇円



越後の代表的な郷土料理で里芋、蓮根などを使った根菜類の煮物

のっぺ

六九〇円



新潟タレかつをおつまみにどうぞ

おつまみタレかつ 《一枚》 二五〇円



《二枚のイメージ写真》

酒 屋 の 一 品

「越後漬焼き」は酒粕と越後味噌の特製床に

食材を漬け込み風味豊かに焼きあげました

真いわし 越後漬焼き

《二尾》 七九〇円



《二尾のイメージ写真》

酒粕で漬けたクリームチーズは日本酒の酸味とよく合います

酒粕クリームチーズ酒盗がけ

七〇〇円



【朝日酒造の酒粕】

低温でじっくりと発酵させる
吟醸造りから生まれる
「朝日酒造」の酒粕は 米粒
が残り 香りも非常に華やか
発酵食品である酒粕は
身体に有益な成分が多く
美容や健康に効果が高い



酒粕ウインナー

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絶妙

《四本》

七八〇円

《二本》

四〇〇円



※ 価格は税込み表示です

ソフトドリンク・甘味

烏龍茶・ジンジャーエール・

オレンジジュース

各三五〇円

長年培ってきた「久保田」の麴（こうじ）造りの技術を用いて
ブランド初の麴（こうじ）甘酒を作りました
上品な甘さとすっきりとした味わい
アルコール0%なので子供から大人まで楽しめます

久保田こうじあまざけ

《アイス・ホット》

五〇〇円



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》

四〇〇円

こしひかり入り酒粕あيسクリーム
黒蜜大納言入り酒粕あيسクリーム

各五五〇円



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ております

酒粕チーズケーキ

六〇〇円



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

ニヶ 三八〇円

酒粕チーズケーキと雪室コーヒー

九三〇円

笹かすたーどと雪室コーヒー

七〇〇円

朝日山・久保田

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

純米吟醸

勝保

朝日山

キリツと締まった端麗辛口

特別本醸造

朝日山千寿盃

飲みごたえのある味わいとキレの良さ

朝日山

純米酒

透き通った穏やかな香り

朝日山

純米吟醸

華やかな香りと芳醇な旨味

朝日山

純米大吟醸越淡麗

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
三〇〇ml
ボトル
二, 二五〇円
四, 五〇〇円
九五〇円

グラス
三〇〇ml
ボトル
一, 一〇〇円
二, 五〇〇円
五五〇円

グラス
三〇〇ml
ボトル
一, 一〇〇円
二, 五〇〇円
五五〇円

グラス
三〇〇ml
ボトル
一, 四五〇円
三, 〇〇〇円
六五〇円

グラス
三〇〇ml
ボトル
一, 八五〇円
四, 〇〇〇円
八五〇円

グラス
三〇〇ml
ボトル
一, 〇五〇円
二, 四五〇円
五, 五五〇円

久保田

香り穏やかに口当たり柔らかな吟醸酒

久保田千寿

キレイでスツキリとした味わい

久保田

千寿純米吟醸

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

香り、甘味、キレが融合

久保田

純米大吟醸

味わいに深みがありつつのど越しは軽やか

純米大吟醸

久保田碧寿

華やかな香りと重厚な味わいが重なり合う

純米大吟醸

久保田萬寿

一八三〇(天保元)年
朝日酒造の原点である「久保田屋」創業
日本酒「久保田」は今なお進化する

グラス
三〇〇ml
ボトル
一, 三五〇円
二, 八五〇円
七〇〇円

グラス
三〇〇ml
ボトル
一, 六五〇円
三, 五〇〇円
八〇〇円

グラス
三〇〇ml
ボトル
一, 七五〇円
三, 八〇〇円
七五〇円

グラス
三〇〇ml
ボトル
一, 八〇〇円
四, 〇〇〇円
八〇〇円

グラス
三〇〇ml
ボトル
一, 〇五〇円
二, 四五〇円
五, 五五〇円

グラス
三〇〇ml
ボトル
一, 六五〇円
三, 八五〇円
八, 〇〇〇円

※ 価格は税込み表示です

越州・飲み比べ

越州

透明感のある舌触りと軽やかな味わい
吟醸

式乃越州

マイルドなコクとスツとひく後味

純米吟醸

参乃越州

柔らかな軽い口当たり 変化する味わい

純米大吟醸

悟乃越州

グラス	七〇〇円
三〇〇ml	一, 三五〇円
ボトル	二, 八五〇円

グラス	七五〇円
三〇〇ml	一, 七五〇円
ボトル	三, 八〇〇円

グラス	一, 〇五〇円
三〇〇ml	二, 四五〇円
ボトル	五, 五五〇円

ジン・ソーダ

一, 〇〇〇円

一口含んだ瞬間に広がる香り。

日本の森と里山がもたらす、自然の喜びに包まれます



日本酒飲み比べ

季節酒から好きなお酒をお選びいただけます

大吟醸飲み比べ

《朝日山萬寿盃・季節限定酒・久保田萬寿》

一, 七〇〇円

朝日山飲み比べ

《純米酒・純米吟醸・純米大吟醸》

一, 〇五〇円

越州飲み比べ

《式・参・悟》

一, 二〇〇円

久保田飲み比べ

《千寿純米吟醸・碧寿・純米大吟醸》

一, 三五〇円



風味爽快ニシテ

限定ビール

《樽生》 六九〇円

《樽生小》 五〇〇円

サッポロガービール 《中瓶》 七五〇円

サッポロプレミアム

アルコールフリー 四五〇円

※ 価格は税込み表示です

季節のオススメ

すべてにおいて品質本位。
朝日酒造の酒は、食卓を彩り 料理を引き立て
杯を重ねたくなる酒を この新潟の水と米
そして人の技から醸し出しています。

9/2
発売



得月 -とくげつ-
純米大吟醸

気品ある香味 優しい味わい

新潟県産米「ゆきの精」を
精米歩合28%まで磨き上げ
た純米大吟醸は、気品ある
香味と優しい味わいがお楽
しみいただけます。

グラス 2,000円
⇒ 1,370円
300ml 4,900円
⇒ 3,420円
ボトル 10,000円
⇒ 8,200円

(今だけ赤文字価格で販売中)

9/3
発売



久保田 千寿秋あがり
吟醸 (原酒)

夏を越え秋まで熟成 秋あがり

グラス 800円
300ml 1,800円
ボトル 4,000円

搾りたての生原酒の濃厚で
しっかりとした味わいが、
熟成によって、丸みを帯び
たよりまろやかな味わいへ
と変化しています。

9/1
発売



朝日山 秋あがり純米

グラス 600円
300ml 1,350円
ボトル 2,850円

ひと夏越えたまろやかな熟
成感があり まんまるとした
豊かなうまみが特長。料理
の味を受け止めて、おいし
さを増幅させる食中酒です。

まんまると豊かなうまみ

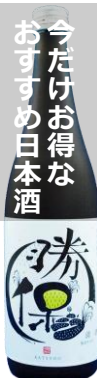
9/16
発売



越州 里紅葉
吟醸

グラス 950円
500ml 3,500円

豊かな薫り
しっかりとしたコク



勝保 純米吟醸

グラス 950円
⇒ 640円
300ml 2,250円
⇒ 1,530円
ボトル 4,500円
⇒ 3,840円

(今だけ赤文字価格で販売中)

オリジナル限定酒



洗心 -せんしん-
純米大吟醸

グラス 2,000円
300ml 4,900円
ボトル 10,000円

淡麗で
ありな
洗練さ
ふくら
み



爽醸 久保田
雪峰
純米大吟醸

グラス 1,850円
500ml 7,450円

軽やか
爽やか
味



久保田 雪峰
純米大吟醸
(山廃仕込み)

グラス 1,850円
500ml 7,450円

懐の深
味



久保田 翠寿
大吟醸 (生酒)

グラス 1,350円
300ml 3,250円
ボトル 7,450円

繊細な
口当り



呼友 -こゆう-
純米大吟醸

グラス 1,350円
300ml 3,250円
ボトル 7,000円

落ち着
香やか
余韻

【日本酒呑み比べ】

朝日山呑み比べ・・・1,050円

〈純米酒・純米吟醸・純米大吟醸〉

越州呑み比べ・・・1,200円

〈式・参・悟〉

久保田呑み比べ・・・1,350円

〈千寿純米吟醸・碧寿・純米大吟醸〉

季節限定呑み比べ

詳しくは別紙メニューをご覧ください

大吟醸呑み比べ

〈朝日山萬寿盃・限定酒・久保田萬寿〉

1,700円