

ほたる御膳

二,二〇〇円(税込)



◆ 大海老と野菜

天ぷら盛合せ

く笹川流れの天然塩で

◆ 石臼挽きそば

(つなぎ布海苔・そば殻外一)

◆ 郷土料理盛合せ

一のつ

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 えこねり

海藻のえこ草を煮詰めて練り固めたヘルシー料理

三 車麴煮

新潟県のお麴は、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

二,七五〇円(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予約を
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 蛸庵

新潟県長岡市朝日584-3

【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

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

