



郷土料理、地場産食材、  
打ち立てそばにこだわり  
「蔵里の味覚」とともに味わう  
四季折々の酒と食

あさひ山 蛍庵  
HOTARUAN

# へぎそば

## 【あさひ山のそば】

- ◎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

『せいろ』、『へぎ』とともに  
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

八一〇円  
(税込八九一円)

そば大盛り 二九〇円  
(税込三一九円)

# へぎそば

二人前盛り 一,六二〇円

(税込一,七八二円)

三人前盛り 二,四三〇円

(税込二,六七三円)

四人前盛り 三,二四〇円

(税込三,五六四円)

五人前盛り 四,〇五〇円

(税込四,四五五円)

おそばのおともに

大根おろし

一一〇円  
(税込一五一円)

刻みのり

一一〇円  
(税込一五一円)



天

ぶ

ら

## 天ぶら盛合せ 一・一五〇円

(税込 一・二六五円)



## 串天ぶら五種盛合せ

旬の味を串天ぶらにしました

詳しくは別紙テーブルメニューをご覧ください



海老二本と魚介二種、旬の野菜を盛り合せました

※内容は季節によって変わります

## 野菜天ぶら盛合せ

八〇〇円

(税込 八八〇円)



肉厚な真いかを一夜干しに

することで旨味が凝縮されました

## 一夜干しいか天ぶら

七〇〇円

(税込 七七〇円)



## 海老天ぶら 《一本》

三六〇円

(税込 三九六円)

※消費税の計算上、レジでの清算の際に合計額が異なる場合がございます。

ば

そ

冷

## 海老と野菜の

天ぷらせいろ 一,四〇〇円

《大海老一本・野菜五点》 (税込 一,五四〇円)



### 野菜天ぷらせいろ

一,二二〇円  
(税込 一,三四二円)

新鮮な地場産野菜を中心に天ぷらにしました



《野菜六点》

一,二二〇円  
(税込 一,三四二円)

大海老と旬の野菜をサクサクに仕上げた一番人気の天ぷらせいろ

## 【 越路原 】

契約農家にそばを栽培して  
もらっている長岡市  
越路地域の「越路原」は  
風通しがよく寒暖の差があり  
そばの栽培には最適  
あさひ山のそば粉は  
越路産そば粉を100%使用



特上天ぷらせいろ 一,八一〇円

《大海老一本・穴子・魚介二点・野菜》 (税込 一,九九一円)

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



ば

そ

温

## 鴨せいろ

一・四五〇円

(税込一・五九五円)



## 鴨南蛮そば

一・四五〇円

(税込一・五九五円)

鴨の上質な脂とネギの風味が「沁みる」温かいおそばです



## かけそば



## 野菜天ぷらそば

一・二二〇円

(税込一・三四二円)



新鮮な地場産野菜を中心天ぷらにしました

## 海老と野菜の天ぷらそば 一・四〇〇円

《大海老一本・野菜五点》

(税込一・五四〇円)

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

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

※消費税の計算上、レジでの清算の際に合計額が異なる場合がございます。

## そば大盛り

八一〇円

(税込八九一円)

二九〇円

(税込三一九円)

# 郷土料理御膳

越後の郷土料理をちょっとずつ  
楽しめるお得な御膳です



一、六〇〇円  
(税込 一・七六〇円)

のつべ・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

# 郷土料理そば御膳

# 越後の郷土料理と自慢のそばを 一緒にお楽しみ



一、七二〇円  
(税込 一・八九二円)

のべ・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

お す す め



# 里山そば御膳

二,〇一〇円

(税込 二,二二二円)

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

- ❖ 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
- ❖ 篠かすたーど
- ❖ 茶碗蒸し
- ❖ せいろそば

※消費税の計算上、レジでの清算の際に合計額が異なる場合がございます。

# 井そばセット

## 天井そば御膳

一,〇九〇円  
(税込一,一九九円)

《天井・そばハーフ

・茶碗蒸し・吸物・香の物



## 新潟タレかつ井そば御膳

《タレかつ井・そばハーフ

・茶碗蒸し・吸物・香の物

一,三四〇円  
(税込一,四七四円)



## 【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せ  
農家から仕入れることで  
安心で安全なお食事を

申し訳ございません  
《冬季期間販売休止》  
とさせていただきます。※

## しらすネギトロ井そば御膳

一,二七〇円

《しらすネギトロ井・そばハーフ

・茶碗蒸し・吸物・香の物》 (税込一,三九七円)



ごはん大盛り  
そば大盛り

二九〇円

(税込三一九円)

一二〇円

(税込一三二円)

# 物膳・御丼

## 大海老天丼

一三六〇円  
(税込一・四九六円)

## 天ぷら御膳

一・四五〇円  
(税込一・五九五円)

『大海老天丼  
・茶碗蒸し・吸物・香の物』



## 新潟夕レかつ丼

一・四〇〇円

『夕レかつ丼  
・茶碗蒸し・吸物・香の物』  
(税込一・五四〇円)



## お子様御膳

『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)』



八五〇円  
(税込九三五円)

小学生以下のお子様限定ランチ



※消費税の計算上、レジでの清算の際に合計額が異なる場合がございます。

# 越後の味わい

## 郷土料理六種盛合せ

のつべ・車麩煮・鮭味噌漬焼き・佐渡のえごねりなど六種盛合せ

一・二八〇円

(税込一・四〇八円)



### 佐渡のえごねり



(税込四九五円)

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



《一枚》

六五〇円

(税込七一五円)

三九〇円

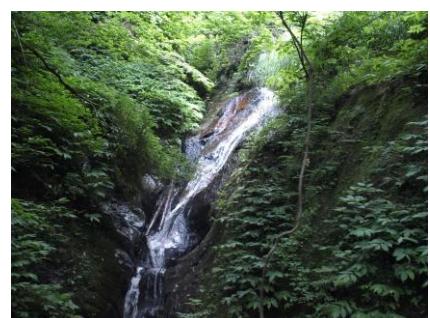
(税込四二九円)

### 栃尾のジャンボ油揚げ焼き

栃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」

### 【越後・郷土の食】

越後の山々に積もった雪は  
田畠をうるおし  
生命を育み海へ注ぐ  
豊かな水と肥沃な田畠が  
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



# 一品そば屋の

## 自家製鴨ロース煮

六五〇円

(税込七一五円)



## 玉子焼きの揚げ出し

六〇〇円

(税込六六〇円)



玉子焼きにひと手間くわえて、さうにおいしく

## おつまみタレかつ《一枚》

一一〇円

(税込二四二円)



《二枚のイメージ写真》

新潟タレかつをおつまみにどうぞ



のつべ

六〇〇円

(税込六六〇円)

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

おそばともう一品にちょうど良い量と味わいです

調理人が熟練の技でつくった自家製ロース煮は

# 品の屋の一真いわし

「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

## 越後漬焼き 《一尾》 四三〇円

(税込四七三円)



《二尾のイメージ写真》

## 酒粕クリームチーズ酒盜がけ

六三〇円

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

(税込六九三円)



## 酒粕ワインナー

《二本》

六九〇円

(税込七五九円)  
三六〇円



ワ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

## 【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



# ソフトリンク・甘味

烏龍茶・ジンジャーエール  
オレンジジュース

各三〇〇円

(税込 三三〇円)

こしひかり入り 酒粕あいすクリーム  
黒蜜大納言入り 酒粕あいすクリーム

各四八〇円

(税込 五二八円)

長年培つてきた「久保田」の麹(こうじ)造りの技術を用いて  
ブランド初の麹(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』

四五〇円

(税込 四九五円)



酒粕チーズケーキ

五四〇円

(税込 五九四円)



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

二ヶ 三三〇円

(税込 三六三円)

酒粕チーズケーキと雪室コーヒー

八四〇円

(税込 三六三円)

雪室コーヒー

『アイス・ホット』

三六〇円

(税込 三九六円)

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

笹かすたーどと雪室コーヒー

六三〇円

(税込 六九三円)

# 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

グラス	八七〇円
ボトル	一, 九四〇円 四, 二七〇円



キリッ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

グラス	四九〇円
ボトル	九五〇円 二, 二一〇円

## 純米酒

透き通った穏やかな香り

朝日山

グラス	五五〇円
ボトル	一, 一三〇円 二, 五五〇円

## 純米吟醸

華やかな香りと芳醇な旨味

朝日山

グラス	六四〇円
ボトル	一, 四七〇円 三, 三八〇円

## 純米大吟醸 越淡麗

上品な香りとふくらむ味わい

大吟醸

グラス	八五〇円
ボトル	一, 九〇〇円 四, 二三〇円

## 朝日山萬寿盃

朝日山萬寿盃

グラス	一, 〇二〇円
ボトル	五, 四八〇円 五, 七〇〇円

## 久保田千寿

吟醸

グラス	六〇〇円
ボトル	一, 一六〇円 二, 六九〇円

キレイでスッキリとした味わい

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

グラス	六四〇円
ボトル	一, 五二〇円 三, 三三〇円

## 久保田紅寿

香り、甘味、キレが融合

久保田

グラス	七六〇円
ボトル	一, 六一〇円 三, 七四〇円

## 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 山廃仕込

グラス	八二〇円
ボトル	一, 八七〇円 四, 一二〇円

## 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

グラス	九八〇円
ボトル	二, 三七〇円 五, 五四〇円

# 久保田

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

# 越州・飲み比べ

KUBOTA GIN



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  
純米吟醸

マイルドなフクヒスツとひく後味

参乃越州  
純米大吟醸

柔らかく軽い口当たり 変化する味わい

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。

悟乃越州  
純米大吟醸

グラス  
三〇〇ml  
ボトル  
五,三九〇円

グラス  
三〇〇ml  
ボトル  
一,五八〇円

グラス  
三〇〇ml  
ボトル  
三,三九〇円

グラス  
三〇〇ml  
ボトル  
二,六三〇円

グラス  
三〇〇ml  
ボトル  
一,一四〇円

グラス  
三〇〇ml  
ボトル  
一,一〇〇円

日本酒飲み比べ

季節酒からお好きなお酒をお選びいただけます  
『朝日山萬寿盃・季節限定酒・久保田萬寿』

大吟醸飲み比べ

一,六五〇円

朝日山飲み比べ  
『純米酒・純米吟醸・純米大吟醸』

一,〇〇〇円

越州飲み比べ  
『式・参・悟』

一,一五〇円

久保田飲み比べ  
『千寿純米吟醸・碧寿・純米大吟醸』

一,三〇〇円



限定ビール

風味爽快ニシテ

《樽生》 六九〇円  
《樽生小》 五〇〇円

サツポロラガービール 《中瓶》 七五〇円

サツポロラガービール  
サッポロプレミアム

アルコールフリー

四五〇円

※ 「朝日山・久保田」 「越州・飲み比べ」 ページの価格はすべて税込表示です。



## 《お持ち帰り用メニュー》

ご家庭で「あさひ山 莳庵」の味をお楽しみください

### 生そば三人前・つゆ付き

(おいしいそばのゆで方付き)

一・六〇〇円

### 追加一人前につき

五五〇円

指定農園で栽培した

そば粉一〇〇%使用

つなぎに布海苔を使い

のど越しよく

外一にそば殻を混ぜ込み

香り豊かに