

ほたる御膳

二、二〇〇円(税込)



価格改定のお知らせ

平素は格別のご高配を賜り誠にありがとうございます。
これまで企業努力を続けて参りましたが経費全般の値上がりにより価格維持が困難となりました。

つきましては2026年2月1日より団体様メニューの価格改定をさせて頂くことになりました。

何卒ご理解の程お願い申し上げますとともに、変わらぬご愛顧の程よろしくお願い申し上げます。

2月1日以降

ほたる御膳 2,300円

くら御膳 2,800円

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
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

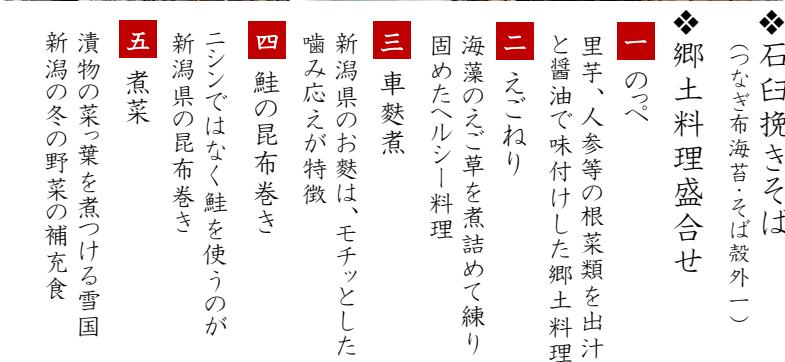
2. ご予約時間枠

【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分とさせて頂きます

3. お座敷席最大 30名様迄利用可能



くら御膳

二、七五〇円(税込)

◆大海老と野菜

天ぷら盛合せ
(篠川流れの天然塩で)

◆石臼挽きそば
(つなぎ布海苔・そば殻外一)

◆郷土料理盛合せ

◆一のべ
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、モチッとした
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
漬物の菜っ葉を煮つける雪国



◆大海老と野菜

天ぷら盛合せ
(朝日山酒粕ワインナード)

◆石臼挽きそば
(朝日山酒粕ワインナード)

◆季節の小鉢

◆郷土料理盛合せ

◆一のべ
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)



※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」との呑み比べ

【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



あさひ山 蛍庵

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