

## 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分とさせて頂きます

### 3. お座敷席最大

30名様迄利用可能



- ❖ 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  
くなぎ布海苔・そば殻外一
- ❖ 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)

※「萬寿 純米大吟醸」と  
「千寿 純米吟醸」との呑み比べ

□ 久保田二種

呑み比べセット

五五〇円(税込)



□ 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。

- ❖ 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

### 【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 蛸庵  
HOTARUAN

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