

# あさひ山

HOTARUAN  
蛭庵

## 団体様メニュー

郷土料理は言うまでもなく  
のど越しと蕎麦の香りが  
楽しめるふのり蕎麦  
日本酒や酒粕を  
調味料とした酒蔵料理  
そして季節の地野菜料理を  
朝日酒造の銘酒とともに



11000円〈税込〉

- ・天ぷら
- ・ふのり蕎麦 石臼挽き
- ・郷土料理盛合せ

一 のっぺ  
里芋、人参などの根菜類を醤油で煮た郷土料理です。

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です。

三 もずく酢  
太くて歯ごたえのある佐渡のもずくです。

四 車麩煮  
新潟県産のお麩は、モチっとした噛み応えが特長です。

五 鮭の昆布巻き  
昆布巻きに鮭を使うのが新潟県の特長です。



12500円〈税込〉

- ・のっぺ
- ・お刺身
- ・郷土・酒蔵料理
- ・季節の小鉢
- ・天ぷら
- ・ふのり蕎麦 石臼挽き
- ・酒粕まんじゅう



15000円〈税込〉

- ・季節の小鉢
- ・天ぷら
- ・ふのり蕎麦 石臼挽き

### 1. ご予約時間枠

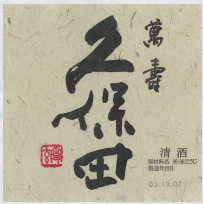
【第1枠】11:30

【第2枠】13:30

お席のご利用は、ご予約時間より1時間30分とさせていただきます。

### 2. 久保田萬寿を乾杯酒として

別途お一人様200円(税込)で久保田の最高峰を乾杯酒(冷猪口一杯)としてご用意致します。\*ご希望の場合は人数様分



### 3. お座敷席

最大40名様まで利用可能



### 4. 日本酒を身近に感じる「蔵里のお土産」をどうぞ

さら  
酒楽の里あさひ山

蔵元「朝日酒造」の日本酒を常にフレッシュな状態で取り揃え、他にも「米・酒・粕・麴」をテーマにしたここだけの商品。地元の文化を伝える商品を数多くご用意。

### 5. お問い合わせ先

tel.0258-92-6672

営業時間

■ランチタイム・11:00～15:30 (LO15:00)

■カフェタイム・15:00～17:30 (LO17:00)

席数/70席