

1. 団体様メニュー

10名以上のお客様は団体様メニューのみのご対応となります

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です

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

目の前にある朝日酒造では予約
制の酒蔵見学も可能（詳しくは
朝日酒造へお問い合わせ下さい）

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受けできない場合がございます。予めご了承ください。



- ❖ 大海老と野菜
天ぷら盛合せ
〜笹川流れの天然塩で〜
- ❖ 石臼挽きそば
（つなぎ布海苔・そば殻外こ）
- ❖ 郷土料理盛合せ
のへ
- ❶ 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
- ❷ 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
- ❸ 車麩煮
新潟県のお麩は、モチツとした噛み応えが特徴
- ❹ 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
- ❺ 煮菜
漬物の菜っ葉を煮つける雪国新潟の冬の野菜の補充食



- ❖ 大海老と野菜
天ぷら盛合せ
〜笹川流れの天然塩で〜
- ❖ 石臼挽きそば
（つなぎ布海苔・そば殻外こ）
- ❖ 朝日山酒粕ウインナー
季節の小鉢
- ❖ 郷土料理盛合せ
- 久保田萬寿乾杯酒
三〇〇円（税込）
別途お一人様三〇〇円
純米大吟醸酒 久保田萬寿
を乾杯酒（冷ちよこ一杯）としてご利用いただけます。
※ご希望の場合は人数様分となります。



ほたる御膳
二,二〇〇円（税込）

くら御膳
二,七五〇円（税込）

あさひ山 蛸庵
HOTARUAN

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

