

酒蔵スタイル

私たちは『朝日酒造のお酒を楽しみ、お酒とともに醸してきた風土も伝える』ということを心がけ、それらを総称して『酒蔵スタイル』と呼んでいます。そして酒蔵の酒・粕などを調味料とした古くて新しい酒肴。

皆様により身近な日本酒文化を感じてもらいたい。

コース料理

越後の彩り：

季節の味覚や地場産食材をふんだんに使い、ご用意いたします。

新潟会席 料理八品 7000円

(郷土料理盛合せのべ煮・お造り・のど黒焼き・中皿・揚物・布海苔そば・甘味)

鮮魚

新潟『海の幸』で旬を楽しむ

季節を愛する：

おさしみ三種盛り合わせ

ニ一六〇円

季節替りの
千寿コース

(先付二点・お造り四種・焼物・中皿・煮物又は揚物・食事)

料理八品 6000円

(小鉢三点・椀物・お造り四種・焼物・中皿・煮物又は揚物・食事・甘味)

旬のお造り盛り合わせ(四・五人前) 三五〇〇円

料理九品 8000円

季節替りの
萬寿コース

小鉢三点

・小鉢三点
・椀物
・お造り五種

・中皿
・煮物
・揚物
・食事
・甘味

みづくろい盛り合わせ(一人前) 一九四〇円



お造り各種は『本日のおすすめ』をご覧くださいませ。
その他、ご要望に応じてお造りいたします。

※その他、お客様のご予算・ご要望に応じて承ります。
※当店の価格はすべて税込表示となつております。

酒蔵 佳肴

朝日酒造の香り高く、クセのない酒粕・真正直に米を磨いて酒造りをしている事の証。酒造りの副産物を使った酒蔵料理は、まさに佳肴。

日本海 高級魚

日本海で水揚げされる魚の中でも最高級に位置する「のど黒」。白身でさっぱりとした食味ながら濃厚な脂の旨みが口いっぱいに広がります。

※価格、調理法等は「本日のおすすめ」をご覧ください。

のど黒（塩焼き・煮付け）

□ 越後漬け □

新鮮素材を朝日酒造の酒粕と無添加昔づくりの越後味噌に漬け込み、焼き上げた当店自慢の味です。酒粕は素材に優しさと風味を与えてくれます。

最高に脂がのった「銀だら」、その身を食べるとトロリとした食感、豊かな風味が楽しめます。食べ応えたっぷり約200g。

佳肴名物

銀だら 越後漬焼き 二〇〇〇円

二〇〇g

いわし 越後漬焼き

一尾

四二〇円

とれたての真いかだけを使った加工職人本間さんの逸品です。

佐渡いか沖漬け

六九〇円

小さめのするいかを干し上げた珍味。わたの旨味が濃厚です。

佐渡産 丸干しいか炙り焼き

六〇〇円

酒粕漬けクリーミチーズ

六八〇円

朝日酒造の酒粕を使い、風味豊かに仕上げました。

酒粕ワインナー

※当店の価格はすべて税込表小となつております。



越後郷土の味覚

越後の気候風土や地理的条件により得られる
食材や家庭で古くから受け継がれている料理です。



本日のおたのしみ

郷土料理五点盛り

一五〇〇円

越後村上が育む芸術品。晩秋に塩引き鮭と同じ製法で作られた鮭を年を越し初夏の頃まで乾燥発酵させた郷土食。食べる前にお酒に浸すと一層美味しいが引き立ちます。

村上名物

鮭の酒びたし



七二〇円

越後の代表的な郷土料理。里芋、人参、蓮根牛蒡などの根菜類の煮物です。

長岡冷しのつ。



六八〇円

長岡市寺坂で国産大豆と天然にがりにこだわったコクと旨みが豊かな豆腐は

大橋豆腐店さんの手作りです。

こだわり豆腐冷奴

一人前 四〇〇円



佐渡産えご草を練り固めた郷土料理。海藻のコンニャクのような
食感が楽しめるヘルシー料理です。

いごねり

五四〇円

柏尾名物。歴史ある常太豆腐店大竹さんの手作りです。

油揚げねぎ味噌挟み焼き

七〇〇円

油揚げねぎ味噌挟み焼き

七五〇円

おしんこ盛り合わせ

六五〇円

かつての新潟の貴重な越冬食品「車麩」。現在ではヘルシー食品として見直され、煮物以外の料理も増えました。

車麩揚げ出し

※当店の価格はすべて税込表示となつております。

一品料理

板前の手作りの優しさを感じる料理…
お好みで召し上がり。

新潟の和牛推進協議会「肥育名人」が育てる極上の黒毛和牛です。
きめの細かいサシが入っており濃厚な旨みと深いコク、口溶けがよく
あります。お楽しみいただけます。

新潟ブランド和牛 田口牛モモ肉石焼き 二四〇〇円

牛ヒレ石焼き

二六〇〇円

あくまでお好みの焼き加減をお楽しみください。

数量
限定

数量
限定

大橋豆腐店こだわりの豆腐にふんだんに鮮魚を
盛り付けた佳者の名物サラダです。

こだわり豆腐と海の幸サラダ

一〇〇〇円

厚切りのカリカリベーコンがほどよいアクセントに。

厚切りベーコンと

地野菜のシーザーサラダ(温玉のせ)

九〇〇円

鶏つくね焼き

八〇〇円

越の鶏竜田揚げ(おろしポン酢)

八〇〇円

揚げ出し豆腐

六五〇円



お食事

米、蕎麦は、長岡市越路地域指定農園から… 味噌は、新潟県産大豆を昔造りの無添加で…
安心・安全のおいしさをお届けします。

□有機栽培『あさひ山そば』□

長岡市越路地域の農家と契約を結び、
有機栽培されたそば粉を
使用しています。つなぎには布海苔を使
い、たいへんと越しのよい
蕎麦に仕上げました。



こしひかりおにぎりニケ

(かぐら南蛮味噌・梅・鮭)

五四〇円

長岡伝統野菜の「神楽南蛮」を越後味噌と合わせた甘辛味噌です。

かぐら南蛮味噌の焼きおにぎりニケ 六五〇円

お茶漬け(梅・鮭)

各五五〇円

一 酒蔵スイーツ一 食後は酒蔵、越後にまつわる甘味をどうぞ。

一人前

七八〇円

五四〇円

あさひ山せいろそば

二人前

一五六〇円

酒粕あいすくりーも(米入り)

五四〇円

三人前

二三四〇円

釜カスターードニケ

お飲物

Onomimono

「朝日酒造の酒」

酒造りは米作りというの考え方から
良質な米の栽培、研究を行ない
淡麗辛口で高品質の酒を目指しています。



朝日山

【特別本醸造】

朝日山 千寿盃

キリッと締まった淡麗辛口です。

グラス	四七〇円
ボトル	八九〇円
ボトル	二〇二〇円

新潟清酒の本流。
辛口でキレが良く、
スッキリとした
後味の地元新潟が
育んだ酒。

【純米】

朝日山 純米酒

グラス	五六〇円
ボトル	一〇四〇円
ボトル	二三六〇円

千秋楽との
出会いにより
実現した、
軽快な飲み口
柔らかな味わい。

【吟醸】	式乃越州
グラス	五四〇円
ボトル	一〇二〇円
ボトル	二三六〇円

透明感のある舌触りと
軽やかな味わいです。

【純米吟醸】	参乃越州
グラス	六八〇円
ボトル	一三〇〇円
ボトル	三〇五〇円

越州

【吟醸】

式乃越州

グラス	五四〇円
ボトル	一〇二〇円
ボトル	二三六〇円

【純米大吟醸】	悟乃越州
グラス	六八〇円
ボトル	一三〇〇円
ボトル	三〇五〇円

【純米大吟醸】	悟乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二一〇〇円
ボトル	四七六〇円

四月・十月の期間限定酒です。

【純米大吟醸】	悟乃越州
グラス	一四〇〇円
ボトル	三四〇〇円
ボトル	七七二〇円

【純米大吟醸】	悟乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二二〇〇円
ボトル	四八五〇円

【大吟醸】	禄乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二二〇〇円

【大吟醸】	禄乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二二〇〇円

【大吟醸】	禄乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二二〇〇円

【大吟醸】	禄乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二二〇〇円

【大吟醸】	禄乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二二〇〇円

【大吟醸】	禄乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二二〇〇円

【大吟醸】	禄乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二二〇〇円

【大吟醸】	禄乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二二〇〇円

【大吟醸】	禄乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二二〇〇円

【大吟醸】	禄乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二二〇〇円

【大吟醸】	禄乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二二〇〇円

【大吟醸】	禄乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二二〇〇円

【大吟醸】	禄乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二二〇〇円

【大吟醸】	禄乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二二〇〇円

【大吟醸】	禄乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二二〇〇円

【大吟醸】	禄乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二二〇〇円

【大吟醸】	禄乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二二〇〇円

【大吟醸】	禄乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二二〇〇円

【大吟醸】	禄乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二二〇〇円

【大吟醸】	禄乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二二〇〇円

【大吟醸】	禄乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二二〇〇円

【大吟醸】	禄乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二二〇〇円

【大吟醸】	禄乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二二〇〇円

【大吟醸】	禄乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二二〇〇円

【大吟醸】	禄乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二二〇〇円

【大吟醸】	禄乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二二〇〇円

【大吟醸】	禄乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二二〇〇円

【大吟醸】	禄乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二二〇〇円

【大吟醸】	禄乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二二〇〇円

【大吟醸】	禄乃越州
グラス	九〇〇円
ボトル	二二〇〇円

【大吟醸】	禄乃越州

<

◇ 本格焼酎 ◇

【粕取り焼酎】

香 峰

- きょうほう -

グラス	六〇〇円
300ml ボトル	一七三〇円 三七八〇円
300ml ボトル	六〇〇円 一七三〇円

【雪国の米焼酎】

にいがたものがたり

【芋焼酎】

小鶴

くろ

グラス	六〇〇円
300ml ボトル	一七三〇円 三七八〇円
300ml ボトル	六〇〇円 一七三〇円

【極上の麦焼酎】 - iichico SPECIAL -

いいちこスペシャル

追い求めた究極の旨さを長期樽熟成で実現。
豊かな味わいと香りに酔いしれる。



グラス	九七〇円
300ml ボトル	二九七〇円 六九九〇円
300ml ボトル	六〇〇円 一七三〇円

◇ ビール ◇

新潟限定ビール

風味爽快ニシンテ（樽生）

プレミアムビール

エビス（樽生・中瓶）

エビス（樽生 小）

サツボロ黒ラベル（中瓶）

六三〇円

サッポロプレミアム
アルコールフリー

四八〇円

◇ 酎ハイ・サワー ◇

ウーロンハイ

緑茶ハイ

レモンサワー

グレープフルーツサワー

各五五〇円

◇ 酒蔵の果実酒 ◇

越後の蔵元

こだわり うめ酒

こだわり ゆず酒

こだわり もも酒

(ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り)

各六五〇円

※ディナータイムご来店のお客様はお通し代及び席料として五〇〇円頂いております。

◇ ワイン ◇

ピノ・グリージョ（白・辛口）

グラス 八五〇円
ボトル 四〇〇〇円

ピアン・ディ・レモーレ・ロツソ

（赤・ミディアムボディ）

グラス 八五〇円
ボトル 四〇〇〇円

◇ スパークリングワイン ◇

ポールスター - フレッシュな泡感 -

ミモザ - 際立つオレンジの爽やかな香り -

キール・ロワイヤル - 果実豊かな果カシスの風味 -

各六〇〇円

◇ ウイスキー ◇

サントリリー響（ロック・氷割り・ソーダ割り）

各九五〇円

◇ カクテル ◇

朝日山 ノムネ（発泡性清酒）
朝日山 柚子ノムネ（発泡性リキュール）

ランスのとれた炭酸で心地よいのどごしが楽しめます。

二五〇ml 各八八〇円

カシスウーロン

カシスオレンジ

カシスグレープフルーツ

カシスリーダ

各六五〇円

◇ ソフトドリンク ◇

烏龍茶
緑茶

オレンジ

グレープフルーツ
ジンジャーエール

各三八〇円

※ディナータイムご来店のお客様はお通し代及び席料として五〇〇円頂いております。
※当店の価格はすべて税込表示となっております。

