

酒蔵スタイル

居心地のよい空間から溢れるおいしい時間 和心のおもてなしと食のこだわりをそえて

酒蔵スタイル

私たちは「朝日酒造のお酒を楽しむ、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。料理は美味しい日本酒と一緒に培われた新潟の郷土料理と素材料理が中心。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。

指定農園からお届け

朝日酒造は創業以来、豊かな自然環境の中で酒造りを営みながら、越路の自然を守るため長年環境保護も行ってきました。そんな越路地域は自然環境にも恵まれ日当たりも良く、農作物を栽培するのに好条件がそろっています。そんな土地を当店の指定農園としてまして栽培したお米やお蕎麦を皆様にお届け致します。

新潟県長岡産

コシヒカリ

長岡市越路地域にある指定農園で栽培された安心で安全な「コシヒカリ」。

あさひ山そば

長岡産そば粉使用
当店のそばは、農家と契約栽培を結び、栽培されたそば粉を使用し安心・安全を見えるように努めております。
つなぎには布海苔を使いとてもど越しの良いそばに仕上げました。

鮮魚

地魚や旬の魚を取り揃えたお造りが自慢です

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。

お試しください。

これが『あさひ山』の御造りです。

おすすめ
板前
みつくりい盛合せ
一、二〇〇円

おすすめ
本日のお造り
三種盛合せ
二、〇〇〇円

旬のお造り盛合せ
二、三人前 三、二五〇円

魚沼わさび

魚沼三山の伏流水を活用して育てたわさびは、味、香りとも豊かに育ちます当店では『魚沼わさび』をお造り盛合せにおつけいたしておりあります。味の違いをお楽しみください。

※当店の価格はすべて税込表示となっております。

肴の蔵酒

おすすめ

越後漬焼き

新鮮素材を朝日酒造の酒粕と無添加昔造りの越後味噌に漬けた酒蔵料理。焼き上がりの香ばしさが食欲をそそるあさひ山自慢の味わいです。



銀鱈 越後漬焼き (二〇〇g) 二,〇〇〇円

最高に脂がのった「銀鱈」、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。

おすすめ

真いわしの越後漬焼き (一尾)

四〇〇円

越後もち豚ロース越後漬焼き

八〇〇円

おすすめ

朝日山 酒粕ウインナー (四本)

七〇〇円

どんな素材にもよく合う朝日山の酒粕!ウインナーのジューシーな味わいと酒粕の豊かな風味が楽しめます。

おすすめ

だし巻き玉子焼き

八八〇円

板前の手仕事と酒屋のかくし味が美味しさの決め手です。



品逸の山あさひ

おすすめ

栃尾
常太のあぶらげ焼き

プレーン
ねぎ味噌
納豆
六七〇円
七五〇円
七五〇円

長岡市栃尾地域の名産。歴史ある『常太豆腐店』大竹さんの手作りジャンボあぶらげです。



おすすめ

佐渡いか
丸干し焼き
一夜干し焼き

六〇〇円
六五〇円

海の幸が豊富な佐渡島。なかでも特産品のひとつであるイカをお楽しみください。

おすすめ

越の鶏
天然塩炙り焼き
竜田揚げ

七五〇円
八〇〇円

新潟県を代表する地鶏ブランド。ヨモギなどの植物由来の飼料を使って飼育されており、クセのない味わいです。

軟骨入り鶏つくね焼き (一本)

三九〇円

香ばしく焼きあがった『鶏つくね』に自家製タレがよく合います。軟骨の食感も◎です。

...

酒楽の里あさひ山 駅ナカ店販売商品
※当店の価格はすべて税込表示となっております。

越後 郷土の酒肴



酒盗かけ
粕漬けクリームチーズ

六〇〇円



クリームチーズの酸味と日本酒の酸味が重なり合い、クリーミーな余韻をやわらかく残します。



佐渡いか沖漬け

六五〇円



越後妙高の香料『かんずり』をかくし味に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。



車麴の揚げ出し

六五〇円



小麦グルテンに小麦粉を加えて焼いた新潟特産の「車麴」をカリッとジューツと揚げ出しでお楽しみください。

与板大橋のこだわり豆腐

四五〇円

長岡与板地域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大橋さんの手作り豆腐です。

越後のお新香盛合せ

六五〇円

あさひ山の逸品



こだわり豆腐と
揚げ湯葉サラダ

八五〇円



パリパリに揚げた湯葉と大豆の濃厚な旨味が楽しめるヘルシーなサラダです。



角切りベーコン

シーザーサラダ

七〇〇円



カリカリ、ジューシーなベーコンの風味が食欲をそそるみんな大好き定番サラダです。

海老十本天ぷら

一、八〇〇円
〈二本〉二〇〇円

熱々でサクサク！
板前の手仕事料理を
お楽しみください。

キスの骨せんべい

五〇〇円

海鮮チーズ春巻き

〈二本〉六五〇円



…酒楽の里あさひ山 駅ナカ店 販売商品
※当店の価格はすべて税込表示となっております。

季節替りのコース料理

おすすめ

晩酌コース

二、四八〇円



〈お料理〉
〈お飲物〉

・お通し・小鉢三種・お造り・油揚げ焼き(ハーフ)・揚物
・朝日山百寿盃(300ml)・久保田千寿(150ml)
・新潟限定ビール風味爽快ニシテ(一杯)

※お飲物は右記からおひとつお選びください。

四、〇〇〇円コース 〈七品〉
五、〇〇〇円コース 〈八品〉
六、〇〇〇円コース 〈八品〉

※五、〇〇〇円コースとは内容が異なります。

ふぐ、あんこう、すっぽん…

『特別コース』承っております。

ご希望がございましたらお申しつけくださいませ。

季節替りの120分お飲物付コース

要予約

前日までの要予約。三名様より承ります。
お席は二時間三〇分まで利用可能です。

一二〇分お飲物付コース

五、〇〇〇円コース 〈六品〉
六、〇〇〇円コース 〈七品〉
七、〇〇〇円コース 〈八品〉

〈お飲物メニュー〉

本醸造 朝日山百寿盃

エビス瓶ビール

梅酒

カクテル

焼酎

酎ハイ

スパークリングワイン

ソフトドリンク



※当店の価格はすべて税込表示となっております。

御膳物

《旬の食材、郷土の野菜を丁寧に調理した松花堂弁当》

おすすめ

あさひ山松花堂弁当

松花堂・天婦羅・味噌汁・香の物・甘味

一、六五〇円

おすすめ

調理長みつろい

お造り御膳

お造り・小鉢・茶碗蒸し・ご飯・味噌汁・香の物

一、八五〇円

海老と季節野菜の天婦羅御膳

天婦羅・小鉢・茶碗蒸し・ご飯・味噌汁・香の物

一、六五〇円

からす鰯煮魚御膳

煮魚・小鉢・茶碗蒸し・ご飯・味噌汁・香の物

一、三五〇円



あさひ山松花堂弁当



調理長みつろいお造り御膳

食事・甘味

おすすめ

日本海井

日本海井・味噌汁・香の物

二、五〇〇円

おすすめ

新潟タレカツ丼

〈五枚〉

一、三五〇円

タレカツ丼・茶碗蒸し・味噌汁・香の物

おすすめ

酒後のそば

〈一人前〉

七五〇円

〈二人前〉

一、五〇〇円

〈三人前〉

二、二五〇円

〈四人前〉

三、〇〇〇円

天ぷら盛合せ

八五〇円

おすすめ

かぐら南蛮味噌の
焼きおにぎり

〈二ヶ〉

五八〇円

長岡伝統野菜『かぐら南蛮』を使った甘辛味噌のおにぎりです。

コシヒカリのおにぎり

〈二ヶ〉

五四〇円

かぐら南蛮味噌・鮭・梅

お茶漬け 鮭・梅

各五四〇円

酒粕あいすくりーむ

各四八〇円

米入り・黒みつ大納言入り

酒粕の香りと濃厚な味わいがベースの和風アイスクリームです。

笹かすたーど

〈二ヶ〉

三五〇円



…酒楽の里あさひ山駅ナカ店販売商品

※当店の価格はすべて税込表示となっております。

こだわりの酒々 - 朝日山 -

朝日山

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。



普通酒 朝日山 百寿盃

150 ml 400円
300 ml 730円

おすすめ

特別本醸造 朝日山 千寿盃

150 ml 470円
300 ml 890円
ボトル 2,020円

キリツと締まった淡麗辛口です。

おすすめ

大吟醸 朝日山 萬寿盃

グラス 890円
300 ml 2,020円
ボトル 4,850円

上品な香りと柔らかにふくらむ味わいです。

純米 朝日山 純米酒

150 ml 560円
300 ml 1,040円
ボトル 2,360円

純米吟醸

朝日山 純米吟醸

グラス 770円
300 ml 1,470円
ボトル 3,380円

純米大吟醸

朝日山 純米大吟醸

グラス 870円
300 ml 1,900円
ボトル 4,230円

越淡麗

こだわりの酒々 - 久保田 -

久保田

創業時の屋号を冠し、
品質本位の酒造りに
決意を込めた酒。



おすすめ

吟醸 久保田 千寿

150 ml 550円
300 ml 1,040円
ボトル 2,420円

香りは穏やかに、飲み飽きしない味わいです。

純米吟醸 久保田 紅寿

150 ml 770円
300 ml 1,440円
ボトル 3,360円

おすすめ

山廃仕込

純米大吟醸 久保田 碧寿

グラス 840円
300 ml 2,140円
ボトル 4,870円

山廃酵母を用いることで味わいに深みあり。
ぬるめのお燗がこの酒の持ち味です。

大吟醸生 久保田 翠寿

グラス 1,040円
300 ml 2,690円
ボトル 6,100円

四月〜九月の期間限定酒です。

純米大吟醸 久保田 萬寿

グラス 1,330円
300 ml 3,430円
ボトル 7,790円

純米大吟醸

久保田 純米大吟醸

グラス 830円
300 ml 1,870円
ボトル 4,120円

※お飲物をご注文のお客様はお通し代として三八〇円頂いております。※当店の価格はすべて税込表示となっております。

こだわりの酒々 - 越州・オリジナル酒 -

越州

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

純米吟醸 参乃越州

おすすめ

純米大吟醸 悟乃越州

柔らかな軽い口当たりで飲みやすく
味わいの変化も楽しめます。

おすすめ

純米大吟醸 禄乃越州

四月・十月の期間限定酒です。
シリーズ最高峰としてふさわしい深み、
そしてのと越しは軽やかです。

当店限定オリジナル酒

自然環境保護活動に積極的に取り組む朝日酒造。
勝保は、ホタルが舞い飛ぶ自然豊かな地元
の棚田から収穫されたお米で醸したお酒です。



おすすめ

純米吟醸 勝保

「かつほ」

グラス	150 ml	一、八四〇円
300 ml	一、八九〇円	
ボトル	四、一六〇円	

グラス	150 ml	一、五四〇円
300 ml	一、〇二〇円	
ボトル	二、三六〇円	
グラス	150 ml	一、三八〇円
300 ml	一、〇五〇円	
ボトル	三、〇五〇円	
グラス	150 ml	一、八三〇円
300 ml	二、一〇〇円	
ボトル	四、七六〇円	
グラス	150 ml	一、三二〇円
300 ml	三、四〇〇円	
ボトル	七、七二〇円	

日本酒呑みくらべ

おすすめ

朝日山呑みくらべ

〈純米酒・純米吟醸・純米大吟醸〉

一、一八〇円

季節限定酒からお好きな大吟醸酒をお選びください。

おすすめ

大吟醸呑みくらべ

〈朝日山萬寿盃・季節限定大吟醸・久保田萬寿〉

二、一六〇円

越州呑みくらべ

〈式・参・悟〉

一、二九〇円

久保田呑みくらべ

〈千寿・碧寿・萬寿〉

一、六二〇円



※お飲物をご注文のお客様はお通し代として三八〇円頂いております。※当店の価格はすべて税込表示となっております。

◆ビール◆

おすすめ

新潟限定ビール

風味爽快ニシテ

〈樽生・中瓶〉

六二〇円

〈樽生小〉

四五〇円

伝統の★赤星

サッポロラガービール 〈中瓶〉

六二〇円

サッポロプレミアム

アルコールフリー

四五〇円

◆ウイスキー◆

おすすめ

デュワーズハイボール

五五〇円

デュワーズ 〈ロック・水割り〉

五五〇円

◆チューハイ◆

SAPORO CHU-HI 99.99

サッポロチューハイ

99.99
〈フォーナイン〉

五五〇円

〈レモン・巨峰・グレープフルーツ〉

◆本格焼酎◆

おすすめ

粕取り米焼酎

香峰

「きょうほう」

グラス 六〇〇円

300ml 一,七三〇円

ボトル 三,七八〇円

雪国の米焼酎

にいがたものがたり

グラス 六〇〇円

300ml 一,七三〇円

ボトル 三,七八〇円

芋焼酎

小鶴くろ

グラス 六〇〇円

300ml 一,七三〇円

ボトル 三,七八〇円

大分麦焼酎

銀座のすずめ

グラス 六〇〇円

300ml 一,七三〇円

ボトル 三,七八〇円

◆焼酎割り◆

ビールテイスト飲料

ホッピィ

ウーロンハイ

緑茶ハイ

四八〇円

各五五〇円

※お飲物をご注文のお客様はお通し代として三八〇円頂いております。

※当店の価格はすべて税込表示となっております。

◆日本酒×炭酸◆

バランスのとれた炭酸で、心地よいのどごしが楽しめます。

おすすめ

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〉

二五〇ml 各八八〇円

◆スパークリングワイン◆

ポールスター ― フレッシュな泡感 ― 各五五〇円

プリンセス ― ピーチリキュールの風味 ―

キール・ロワイヤル ― 果実豊かな果カシスの風味 ―

グレープ・グレープ ― 巨峰のフレーバーでぶどう感倍増 ―

◆カクテル◆

カシス ウーロン 各六〇〇円

オレンジ

グレープフルーツ

ピーチリキュール ウーロン 各六〇〇円

オレンジ

◆酒蔵の果実酒◆

おすすめ

こだわり うめ酒

こだわり ゆず酒

〈ロック・水割り・お湯割り〉

各六二〇円

◆ソフトドリンク◆

ウーロン茶 各三八〇円

ジンジャーエール

オレンジジュース

グレープフルーツ

◆ワイン◆

カリフォルニアワイン

ベリンジャーメルロー 〈赤〉

ベリンジャーシャルドネ 〈白〉 各七〇〇円