

にいがたものがたり  
米焼酎 300ml 八〇〇円  
三二〇〇円

香峰 ーきょうほうー  
〈粕取り焼酎〉 300ml 八二〇円  
三四〇〇円

富乃宝山 〈茅焼酎〉 300ml 八七〇円  
三四八〇円

一粒の麦 〈麦焼酎〉 300ml 七六〇円  
三一〇〇円

酒蔵ハイボール 〈粕取り焼酎×炭酸水〉 八四〇円

ウイスキーハイボール 七八〇円  
アイスレモンサワー 七八〇円

梅酒 〈ロック水割りソーダ割り〉 七六〇円

ファウンダース、  
エステート・メルロー 〈赤〉 ボトル 七五六〇円

ナパ・ヴァレー・シヤルドネ 〈白〉 ボトル 七二三〇円

エビス 樽生ビール 八〇〇円

エビス 樽生ビール 〈小〉 五九〇円

エビス 中瓶 九〇〇円

ノンアルビール 六〇〇円

烏龍茶

オレンジジュース

コココーラ 各 四五〇円

ペリエ 六〇〇円

※当店ではサービス料として10%頂戴いたしております。  
※お一人様につきお通し代として九〇〇円頂戴いたしております。  
※価格はすべて税込表示です。

朝日酒造直営店

久保田

KUBOTA

このお酒は辛口であって  
辛いとは感じない  
やわらかい、  
おだやかな味のお酒です。



-この瞬間を継ぐ-

華のひとくち

虹のふたくち

霞のみくち...

華やかでありながら奥深い味わい。消えてなお続く幻のような余韻。酒の里越路が積み重ねた一瞬一瞬が、ひとくち、またひとくちと、静かにヴェールを脱いでいく。

継のこだわり①  
「酒造りの里」として積み重ねた歴史、地域住民の方々が守り続けている自然環境、朝日酒造の蔵人をはじめ、社員ひとりひとりの酒造りへの思い。そのすべてを結晶のようなお酒を創りたい。そんな思いから生まれたお酒です。

継のこだわり②  
5年の歳月を掛けて完成させた独自の精米プロセス、**原形精米**と称される精米方を導入。通常精米の2倍近い時間を要するが、35%の精米でありながら、従来と20%に相当する、たんばく質含有量を実現しました。

継のこだわり③  
これまでの朝日酒造の淡麗を超えるお酒を造りたい。もっと綺麗に、もっと軽く...実験を繰り返して、追い求めた結果、こんな甘みがあつたんだ、こんな酸味があつたんだと、少しずつその深さを紐解いていくような、存在感のある味が表現できました。

継のこだわり④  
お酒は火入れと冷却を行い品質維持を行います。この作業ひとつで味が大きく変わります。その冷却方法を複数の候補を約5か月に及ぶ経過観察を行い、敢えて急激な冷却を行うという方法にたどり着きました。驚くようなフレッシュさ、新鮮味を感じて頂けるはずです。

原料米 新潟産越淡麗(こしたんれ)  
精米歩合 35%(20%)  
アルコール度数 16度  
日本酒度 +10  
酸度 1.5



完全限定生産 ボトル 六三、六〇〇円



← 語りきれない「継」のこだわりを知りたい方はこちらをご覧ください。

## 呼友

ーこゆうー  
〈純米大吟醸〉

グラス 一三〇〇円  
250ml 三二〇〇円  
ボトル 七八〇〇円

勉強会「久保田塾」の卒業生「呼友会」メンバーの酒販店だけ取扱いできる幻のお酒です。

当店オリジナル限定酒

## 勝保

ーかつほー  
〈純米吟醸〉

グラス 九〇〇円  
250ml 一九一〇円  
ボトル 五一九〇円

里山「勝保河内(かつほこうち)」の棚田で自然の湧水や人々の思いをのせて育てられた酒米「五百万石」を使用し醸されたお酒です。



## 祿乃越州

4・10月限定出荷  
〈純米大吟醸〉

グラス 一三六〇円  
250ml 三一六〇円  
ボトル 九〇一〇円

越州シリーズ最高峰として深みをもたせ、のど越しは軽やかに、全体で調和のとれた仕上がりです。



## 朝日山 純米大吟醸 越淡麗

グラス 一一七〇円  
250ml 二四四〇円  
ボトル 六二〇〇円

新潟生まれの酒米「越淡麗」と清冽な水で醸した純米大吟醸は滑らかな口当たりとスツキリとした後味です。



## 参乃越州

〈純米吟醸〉

グラス 八五〇円  
250ml 一八五〇円  
ボトル 三八五〇円

やや酸味のあるマイルドなコクと軽快に流れスツとひく後味が特長です。



## 朝日山 萬寿盃

〈大吟醸〉

グラス 一〇六〇円  
250ml 二二八〇円  
ボトル 五七二〇円

上品な香りと柔らかかにふくらむ味わい。

## 朝日山 千寿盃

〈特別本醸造〉

グラス 八〇〇円  
250ml 一七〇〇円  
ボトル 三二九〇円

スツキリとした口当たり、穏やかなふくらみ。

—おすすめの酒々—

3・6・9・11月限定出荷

# 洗心

—せんしん—

〈純米大吟醸〉

豊かな土と環境づくりの原点に還り  
契約栽培米「たかね錦」を精米歩合  
28%まで磨き、醸し、ゆつくりと  
熟成させました。

グラス 一六六〇円  
250ml 四二〇〇円  
ボトル 一二〇〇〇円



5〜7月・10〜12月限定出荷

# 朝日山 天籟 越淡麗 純米大吟醸

グラス 一六四〇円  
250ml 四一三〇円  
ボトル 一一〇〇〇円



熟したリンゴやバナナを思わせる  
香り、ふくよかなうまみと  
キレの良さを併せ持つ  
上品な味わいです。

9月限定出荷

# 得月

—とくげつ—

〈純米大吟醸〉

真珠のように精米歩合28%まで  
磨いた新潟県産米「ゆきの精」は  
まるで輝く月のようです。

気品ある香味と  
優しい味わいが  
楽しめます。

グラス 一六〇〇円  
250ml 四〇五〇円  
ボトル 一一〇〇〇円



5月限定出荷

# 大吟醸熟成酒 轍

—わだち—

グラス 一五九〇円  
250ml 三六〇〇円  
ボトル 九〇一〇円



大吟醸酒が三年の歳月で  
柔らかく優しい味わいに  
熟成しました。

# 呑みくらべ

呑みくらべるからこそわかる久保田の真価。  
きき酒感覚でお楽しみいただけます。



# 久保田五種呑みくらべ

〈萬寿 碧寿 紅寿 千寿 百寿〉

各45ml 二六〇〇円

# 久保田三昧

〈萬寿 千寿 百寿〉

各70ml 一八五〇円

# 久保田純米三昧

〈萬寿 碧寿 紅寿〉

各70ml 二四〇〇円

# 萬寿呑みくらべ

温度帯20℃と10℃の久保田萬寿。違いをお楽しみください。

各60ml 一五五〇円

# 炯酒呑みくらべ

〈碧寿 千寿〉

各150ml 二一〇〇円

# 大吟醸三昧

〈洗心 祿乃越州 呼友〉 各50ml 二四〇〇円

# 久保田

- KUBOTA -

久保田の最高峰「萬寿」は温度帯で違った表情をみせてくれます。2種類の温度帯からお選びください。

推奨温度帯 20℃

口の中に広がる香りを旨みが包み込む。

麴の香りと吟醸香、そして熟成された香りのバランス。

温度帯 10℃

透き通るようなクリアな味わいでうつつら甘みを感じる。ほのかに甘くキリッとした苦みを感じる。

## 萬寿 〈純米大吟醸〉

グラス 一六〇〇円  
250ml 三六〇〇円  
ボトル 九五〇〇円

## 碧寿 〈山廃仕込 純米大吟醸〉

グラス 一二〇〇円  
250ml 二五〇〇円  
ボトル 六五〇〇円

味わいに深みがありつつも  
のど越しは軽やかです。

## 純米大吟醸

グラス 一〇一〇円  
250ml 二二三〇円  
ボトル 五〇九〇円

圧倒的なキレの良さに華やかな香りと  
甘味、酸味が調和した味わいです。

湯煎で楽しむ

## お燗酒



朝日酒造の吟醸酒は味吟醸。米、水、技にこだわり香りだけではなく味わいの酒造りです。ぬる燗(40℃)・上燗(45℃)・熱燗(50℃)で優しい香りと豊かな風味をお楽しみください。

## 久保田 碧寿

一合 一六三〇円  
二合 三二五〇円

〈山廃仕込 純米大吟醸〉

推奨温度帯 45℃

甘みも酸味も強調され、しかし瞬時に消えていく。飲み応えがあり温度だけではない日本酒の温かさを感じる。45℃が真骨頂です。

## 久保田 千寿

一合 一二八〇円  
二合 二四五〇円

〈吟醸〉

味わいに厚みも増し、スッキリとしたのど越しです。

## 参乃越州

一合 一一八〇円  
二合 二二八〇円

〈純米吟醸〉

引き締まった香りは温めるとふくらみます。

その他銘柄、季節酒もお燗酒にてご提供させていただきます。お申し付けくださいませ。

4〜9月限定出荷

## 翠寿 〈大吟醸 生酒〉

グラス 一三八〇円  
250ml 三〇〇〇円  
ボトル 六八九〇円

瑞々しい口当たりで華やかな香りと柔らかな味わいが印象的です。

## 紅寿 〈純米吟醸〉

グラス 九六〇円  
250ml 一九〇〇円  
ボトル 四〇〇〇円

香りは穏やかに広がり、口当たりから甘、酸、コクと移ろう味わいです。

## 千寿 〈吟醸〉

グラス 八二〇円  
250ml 一八〇〇円  
ボトル 三七〇〇円

「食事を楽しむ食中酒」として飲み飽きしない味わいです。

## 百寿 〈特別本醸造〉

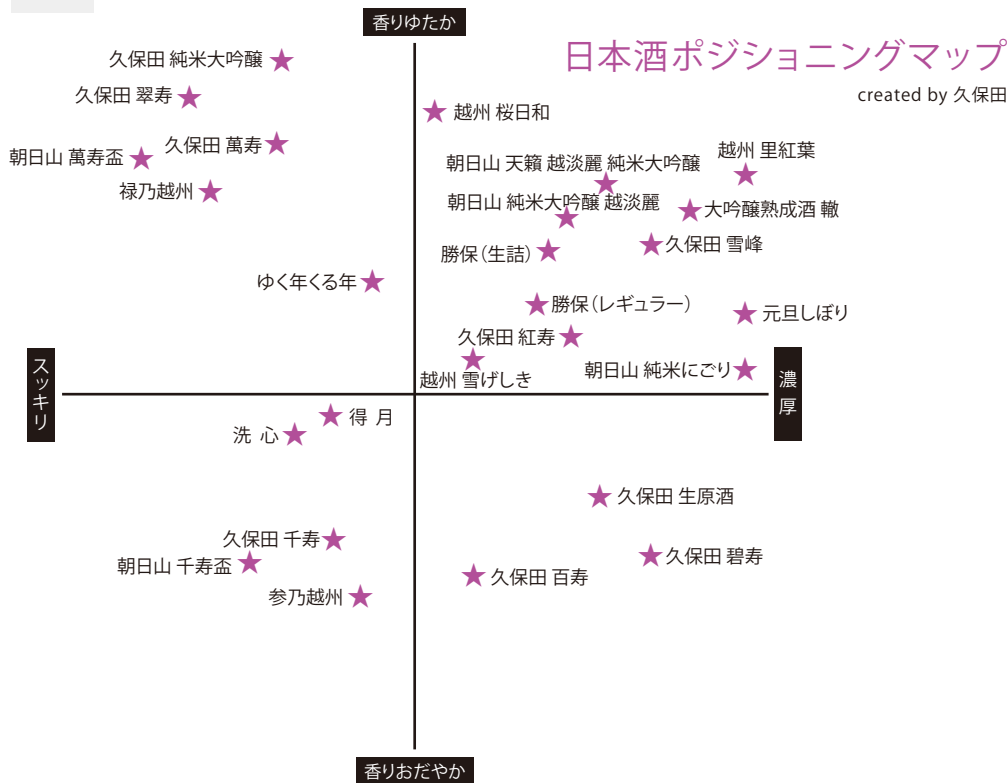
お土産拵つき 九八〇円



辛口で落ち着いた酒質に仕上がっています。

## 日本酒ポジショニングマップ

created by 久保田



久保田の世界親が  
伝わる場所  
そして  
ここから真味を極めた  
酒肴との出会いが  
はじまる

## 山、海、野 「新潟」自然の恵み

新潟県は南北に細長い。

西には日本海の海岸線が続き、東は2000m級の山脈が連なる。そして海と山の間には、信濃川、阿賀野川をはじめ幾多の河川がつくり出した広大な越後平野が広がっている。

四季の変化も大きい。変化に富んだ地形や厳しい気候が新潟の食に彩りを添えている。

米、酒、魚は言うまでもなく、四季折々の野菜や果物、山あいに芽吹く山菜、きのこ、銘柄牛豚肉に地鶏。

どれをとっても素晴らしい。

新潟の風土の豊かさを

じっくり味わいたい。

### 新潟の指定農園よりお届け致します

指定農園がある長岡市越路地域は自然環境に恵まれ、ホタルの保護に積極的に取り組んでいます。日当たりもよく、水がキレイな指定農園だから美味しく育ちます。

#### 〈布海苔そば〉

地元農家と契約を結び、指定農園で栽培されたそば粉を使用し、布海苔をつなぎとしたのど越し抜群のお蕎麦です。

#### 〈新潟県産コシヒカリ〉

新潟県長岡市越路地域にある指定農園で栽培された「コシヒカリ」をお届け致しております。



※当店ではサービス料として10%頂戴いたしております。  
※お一人様につきお通し代として900円頂戴いたしております。  
※価格はすべて税込表示です





コース料理

旬の食材と  
日本酒を楽しむ「会席料理」

千寿コース 七〇〇〇円

《先付・酒肴・御造里・温菜・止肴・御食事》

高級魚「のど黒」がついた新潟の味覚を楽しめるコースです。

のど黒コース 九〇〇〇円

《前菜・凌ぎ・御造里・

焼物（のど黒塩焼き）・煮物・御食事・甘味》

旬の食材や調理人の技が楽しめる贅を尽くした会席料理です。

萬寿コース 一一〇〇〇円

《前菜・御造里・温肴・焼物・

中皿・止肴・御食事・甘味》

※当日おまかせコース 五〇〇〇円もございます。

※季節、仕入状況により内容が変更になる場合がございます。



お食事  
甘味

長岡市小国地域を中心として作られている「やたら漬け」大根、人参、ごぼう、生姜などやたらめったに多くの野菜を細かく刻んで漬けたお漬物をご飯に混ぜ込みました。

やたら飯 一四〇〇円

大 二一〇〇円

みそ汁セット（みそ汁・お漬物） 四〇〇円

やたら茶漬け（お漬物つき） 一〇〇〇円

越後鮭茶漬け（お漬物つき） 一〇〇〇円

酒蔵のある里の農家と契約を結び、栽培したそば粉とつなぎには布海苔を使ったのど越しのよい蕎麦です。

越後布海苔そば 八八〇円

朝日酒造の酒粕を使用した濃厚な味わいと風味が楽しめます。

酒粕あいすくりーむ 各六〇〇円

米入り 黒みつ大納言入り

笹かすたーど ニケ 四三〇円

笹だんご ニケ 四三〇円



刺身  
冷菜

本日の御造り

栃尾油揚げの  
グリーンサラダ

フルーツマトの  
シンプルサラダ

温物  
揚物



越後のっべ

するめいか天婦羅

宝水鍋

朝日山純米酒を使った日本酒しやぶしやぶ鍋  
朝日山純米酒をベースにごく少量の醤油のみの味付けした  
日本酒しやぶしやぶです。日本酒の香味によって  
引き出された素材本来の旨みをお楽しみください。

一人前 三五〇〇円  
二名様より承ります

新潟の代表的な郷土料理「のっべ」は、  
里芋、人参、蓮根、根菜類の煮物です。  
越後のっべ 八九〇円

天婦羅盛り合せ 一八〇〇円

するめいか天婦羅 九七〇円

若鶏の唐揚げ 九五〇円

さつまあげ 八五〇円

手仕込みアジフライ 七四〇円

## 〈本日の御造り〉

旬に合わせて新潟の地魚や豊洲市場の魚を  
毎日取り揃えてお出ししております。

一人前 二五〇〇円  
二人前 四八〇〇円  
人数様分の盛合せ承ります。

栃尾名物をサラダ感覚でお楽しみください。

栃尾油揚げのグリーンサラダ 九八〇円  
〈胡麻ダレドレッシング〉

トマトの旨みを最大限に楽しめます。

フルーツマトのシンプルサラダ 一二〇〇円  
〈玉葱ドレッシング〉

具だくさん海鮮サラダ 一六〇〇円

HALF 一二〇〇円



越後五種  
珍味盛合せ

酒  
肴



日本海高級魚  
のど黒塩焼き

焼  
物



豚ロース  
越後漬焼き

栃尾  
常太の油揚げ焼き

朝日山  
酒粕ウインナー

日本海で水揚げされる魚のなかでも最高級に位置する「のど黒」は、白身でさっぱりとした食感ながら濃厚な脂の旨みが広がります。

日本海高級魚のど黒塩焼き 五八〇〇円

越後漬とは、高精白な酒粕と昔ながらの無添加味噌を使った特製の漬け床に漬けることで食材に豊かな風味を加えた当店自慢の味わいです。

名代鰯越後漬け焼き 六七〇円

豚ロース越後漬け焼き 一四六〇円

和牛ロースしょうゆ焼き 三五〇〇円

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味わえます。

朝日山酒粕ウインナー 九〇〇円

いかの甘みとワタの旨みがたっぷりと凝縮した一品です。

佐渡丸干しイカ炙り 八〇〇円

子持ちししやも 九八〇円

栃尾常太の油揚げ焼き 八八〇円

・かぐら南蛮味噌はさみ

各九二〇円

・ねぎ味噌はさみ

各六二〇円

・ HALF サイズ

朝日酒造の酒粕で漬け込みました。日本酒との相性もよくクリーミーな余韻を柔らかく残します。

酒粕クリームチーズ 九八〇円

新潟の代表的な郷土料理が楽しめます。

越後五種珍味盛合せ 一七〇〇円

酒蔵のある里の農家と契約を結び、有機栽培したそばの実で作ったそば味噌を香ばしく炙りました。

そば味噌炙り 七三〇円

佐渡えごねり 七〇〇円

もずく 七九〇円

いか塩辛 六五〇円

たたみ鰯 九八〇円

氷頭なます 七八〇円

越後の香の物（お漬物） 九六〇円