

新潟県産コシヒカリと越後味噌

長岡市越路地域にある指定農園で栽培した安心で安全なコシヒカリを使用した『ご飯』と昔造りの越後味噌を使用した『お味噌汁』をお楽しみください。



あさひ山

《旬の食材、郷土の野菜を

丁寧に調理した松花堂弁当》

松花堂弁当

松花堂 天婦羅 味噌汁 香の物 甘味

一六五〇円
〔税込価格〕



はなゆうぜん

華遊膳

彩り弁当（お造り のっぺ 甘味等）
サラダ ご飯 味噌汁 香の物

一四三〇円

〔税込価格〕



《越後名物わっぱ飯と季節替りの

お料理がお楽しみいただけます》

あさひ山御膳

鮭わっぱ飯 お造り 天婦羅
小鉢 茶碗蒸し 味噌汁
香の物

二〇〇〇円
〔税込価格〕

越後名物 わっぱ飯

もともと農家の人々や山で働く人たちのお弁当でした。あっさりとした出汁で炊いたご飯に旬の食材をのせ、わっぱごと蒸してつくる郷土料理です。



鮭親子わっぱ飯膳

季節替りの わっぱ飯膳

旬に合わせて内容を変更しております
詳しくは別添えのテーブルPOPをご覧ください

一四〇〇円
〔税込価格〕

鮭親子わっぱ飯膳

鮭親子わっぱ飯 小鉢 茶碗蒸し 味噌汁 香の物

一五〇〇円
〔税込価格〕

鮭わっぱ飯膳

鮭わっぱ飯 小鉢 茶碗蒸し 味噌汁 香の物

一一五〇円
〔税込価格〕

セツト蕎麦（ハーフサイズ）

三五〇円
〔税込価格〕

御膳物

職人が仕上げる、季節替りの「越後のごつつお」をお楽しみください。



調理長みつくろいお造り御膳



海老と季節野菜の天婦羅御膳

調理長みつくろい

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
〔税込価格〕

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
〔税込価格〕

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
〔税込価格〕

長岡産そば粉使用 あさひ山そば

あさひ山のそばは、農家と契約を結び栽培されたそば粉を1使用し、作り手の顔がわかる安心安全に努めております。つなぎには布海苔を使い、とてものだ越しの良いそばに仕上げしております。



海老と季節野菜の天婦羅せいろそば



新潟タレカツ丼そば御膳

季節替りの

天婦羅せいろそば

一五〇〇円
〔税込価格〕

旬に合わせて内容を変更しております
詳しくは別添えのテーブルPOPをご覧ください

海老と季節野菜の
天婦羅せいろそば

一四〇〇円
〔税込価格〕

ねぎとろ井そば御膳

九五〇円
〔税込価格〕

ねぎとろ井 蕎麦 茶碗蒸し 香の物

天井そば御膳

一一〇〇円
〔税込価格〕

天井 蕎麦 茶碗蒸し 香の物

新潟タレカツ丼そば御膳

一二〇〇円
〔税込価格〕

タレカツ丼 蕎麦 茶碗蒸し 香の物

こだわり丼

職人が仕上げる、季節替りの「越後のごつつお」をお楽しみください。



日本海丼



大海老天丼

新潟の海は魚介類の宝庫
季節によって多様な魚介類が楽しめます

日本海丼

日本海丼 味噌汁 香の物

二五〇〇円
〔税込価格〕

大海老天丼

大海老天丼 茶碗蒸し 味噌汁 香の物

一二五〇円
〔税込価格〕

新潟タレカツ丼

タレカツ丼 茶碗蒸し 味噌汁 香の物

三枚 九三〇円
〔税込価格〕
四枚 一一四〇円
〔税込価格〕
五枚 一三五〇円
〔税込価格〕

本日のお造り

三種盛合せ 二〇〇〇円

〔税込価格〕

枋尾常太の プレーン 六七〇円

〔税込価格〕

あぶらげ焼き ねぎ味噌 七五〇円

〔税込価格〕

納豆 七五〇円

〔税込価格〕

与板大橋の こだわりの豆腐冷奴 四五〇円

〔税込価格〕

佐渡いか丸干し焼き 六〇〇円

〔税込価格〕

佐渡いか一夜干し焼き 六五〇円

〔税込価格〕

佐渡いか沖漬け 六五〇円

〔税込価格〕

越後のお新香盛合せ 六五〇円

〔税込価格〕

酒粕

あいすくりーむ

〈お米入り〉

〈黒みつ大納言入り〉

各四八〇円

〔税込価格〕



朝日酒造の酒粕を使い
酒粕の香りと濃厚な
味わいを楽しめる
甘味に仕上げました。

笹かすたーどニヶ 三五〇円

〔税込価格〕

笹の葉にカスタード入りの水まんじゅうを
やさしく包みました。

雪室コーヒー 二五〇円

〔税込価格〕

天然の貯蔵庫、雪室で豆を熟成することにより
酸味、苦みの角がとれ、よりまろやかに甘みを増し、
神秘的な味に生まれ変わりました。