

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。

鮮魚

新潟『海の幸』で旬を楽しむ
季節を愛でる…

おさしみ三種盛り合わせ

二一六〇円

旬のお造り盛り合わせ（二、三人前）

三五〇〇円

旬のお造り盛り合わせ（四、五人前）

五五〇〇円

料理長

みつくろい盛り合わせ（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。

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 七〇〇〇円

（郷土料理盛合せの二煮・お造り、のど黒焼き・中皿・揚物・布海苔そば・甘味）

あさひ山会席

料理六品 四〇〇〇円

（先付二点・お造り四種・焼物・中皿・煮物又は揚物・食事）

季節替りの

千寿コース

料理八品 六〇〇〇円

（小鉢三点・碗物・お造り四種・焼物・中皿・煮物又は揚物・食事・甘味）

季節替りの

萬寿コース

料理九品 八〇〇〇円



・小鉢三点
・碗物
・お造り五種
・のど黒焼き
・中皿
・煮物
・揚物
・食事
・甘味

※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っております。

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。



日本海で水揚げされる魚のなか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。

日本海 高級魚

のど黒（塩焼き・煮付け）

※価格、調理法等は「本日のおすすめ」をご覧ください。

□ 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。

最高に脂がのつた「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

200g

銀だら越後漬焼き 2000円

いわし越後漬焼き

一尾

420円

佐渡いか沖漬け

690円

とれたての真いかだけを使った加工職人本同さんの逸品です。

佐渡産 丸干しいか炙り焼き

600円

小さめのするめいかを干し上げた珍味。わたの旨味が濃厚です。

粕漬けクリームチーズ

600円

朝日酒造の酒粕を使い、風味豊かに仕上げました。

酒粕ウインナー

680円

※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。



のつやいごねりといった代表的な越後の郷土料理をお楽しみください。

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 冷しのつぺ

六八〇円

長岡市手板で国産大豆と天然にがり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

佐渡産えご菜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

枋尾名物。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「車麴」。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。

車麴揚げ出し

六五〇円

※当店の価格はすべて税込表示となっております。

一品料理

板前の手作りの優しさをを感じる料理：：
お好みで召し上がれ。



数量
限定

数量
限定

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
あつさりと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

あつく熱した石焼きで好みの焼き加減をお楽しみください。

牛ヒレ 石焼き 二六〇〇円

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

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こいアクセントに。

厚切りベーコンと 九〇〇円

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

※当店の価格はすべて税込表示となっております。

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、たいへんのご越しのよい
蕎麦に仕上げました。



あさひ山せいろそば



一人前 七八〇円

二人前 一五六〇円

三人前 二三四〇円

こしひかりおにぎり ニヶ

(かぐら南蛮味噌・梅・鮭)

五四〇円

かぐら南蛮味噌の焼きおにぎり ニヶ 六五〇円

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。

お茶漬け(梅・鮭)

各五五〇円

酒蔵スイーツ ー 食後は酒蔵、越後にまつわる甘味をどうぞ。

酒粕あいすくりーむ(米入り) 五四〇円

酒粕あいすくりーむ(黒蜜大納言入り) 五四〇円

笹カスタードニヶ 四〇〇円

※当店の価格はすべて税込表示となっております。

お飲物

Onomimono

「朝日酒造の酒」

酒造りは米作りというの考えから
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

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。

【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。

【純米】

朝日山 純米酒

【純米吟醸】

朝日山 純米吟醸

【純米大吟醸】

朝日山 純米大吟醸
越淡麗

越淡麗

【大吟醸】

朝日山 萬寿盃

上品な香りと柔らかい
ふくらむ味わいです。

グラス 300 ml ボトル	四七〇円 八九〇円 二〇二〇円
グラス 300 ml ボトル	五六〇円 一〇四〇円 二三六〇円
グラス 300 ml ボトル	七七〇円 一四七〇円 三三八〇円
グラス 300 ml ボトル	八七〇円 一九〇〇円 四二三〇円
グラス 300 ml ボトル	九〇〇円 二二〇〇円 四八五〇円

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

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

【純米大吟醸】

悟乃越州

四月・十月の期間限定酒です。

【純米大吟醸】

祿乃越州

シリーズ最高峰としてふさわしい深み、
軽やかなのど越しです。

グラス 300 ml ボトル	五四〇円 一〇二〇円 二三六〇円
グラス 300 ml ボトル	六八〇円 一三〇〇円 三〇五〇円
グラス 300 ml ボトル	九〇〇円 二一〇〇円 四七六〇円
グラス 300 ml ボトル	一四〇〇円 三四〇〇円 七七二〇円

※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。



創業当時の
屋号を冠し、
品質本位の
酒造りに
決意を込めた酒。

【吟醸】
久保田 千寿

グラス
300 ml
一〇四〇円
ボトル
二四二〇円

【純米吟醸】
久保田 紅寿

グラス
300 ml
七七〇円
ボトル
三三六〇円

【山廃 純米大吟醸】
久保田 碧寿

グラス
300 ml
九〇〇円
ボトル
四八七〇円

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。

四月〜九月の期間限定酒です。

【大吟醸 生酒】
久保田 翠寿

グラス
300 ml
一一五〇円
ボトル
二六九〇円

瑞々しく繊細な口当たりの大吟醸の生酒です。

【純米大吟醸】
久保田 萬寿

グラス
300 ml
一四五〇円
ボトル
三三三〇円

飲食店限定酒です。

久保田 千寿 純米吟醸

グラス
300 ml
六一〇円
ボトル
二八九〇円

久保田 純米大吟醸

グラス
300 ml
八三〇円
ボトル
四一七〇円

当店限定オリジナル酒

地域の自然保護に
積極的に取り組む
朝日酒造。

ホタル舞い飛ぶ棚田を育む

【純米吟醸】

勝保

― かつは ―

グラス
300 ml
八四〇円
ボトル
一八九〇円

自然豊かな地元の
棚田から収穫された
お米を使って仕込んだ
お酒です。

湯煎で楽しむ

吟醸燗

朝日酒造の

吟醸酒は味吟醸。

米・水・技にこだわり

香りだけでなくしつかりと

した味わいの酒造り。

ぬる燗(40度) 上燗(45度)

熱燗(50度)で

やさしい香りと豊かな

風味をお楽しみください。

朝日山 千寿盃【特別本醸造】

八九〇円

久保田 千寿【吟醸】

一〇四〇円

式乃越州【吟醸】

一〇二〇円

朝日山 純米酒【純米】

一〇四〇円

朝日山 純米吟醸【純米吟醸】

一四七〇円

久保田 紅寿【純米吟醸】

一四四〇円

参乃越州【純米吟醸】

一三〇〇円

呑み比べ

季節限定酒からお好きな大吟醸酒をお選びください。

大吟醸 呑み比べ

二一六〇円

【季節限定酒・久保田萬寿・朝日山萬寿盃】

朝日山 呑み比べ

一一八〇円

【純米酒・純米吟醸・純米大吟醸】

越州 呑み比べ

一二九〇円

【式乃越州・参乃越州・悟乃越州】

久保田 呑み比べ

一六二〇円

【千寿・碧寿・萬寿】

※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。



◇ 本格焼酎 ◇

【粕取り焼酎】

香 峰 ーきょうほうー

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】

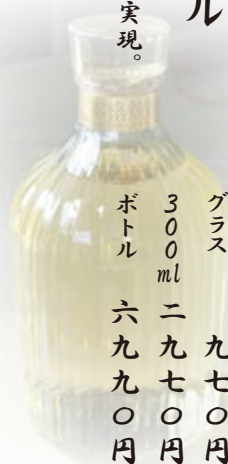
小 鶴 くろ

グラス 六〇〇円
300ml 一七三〇円
ボトル 三七八〇円

【極上の麦焼酎】 - ichico SPECIAL -

いいちこスぺシャル

近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 二九七〇円
ボトル 六九九〇円

◇ 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

◇ ビール ◇

新潟限定ビール

風味爽快ニシテ (樽生)

六二〇円

プレミアムビール

エビス (樽生・中瓶)

六三〇円

エビス (樽生小)

四八〇円

サッポロ黒ラベル (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

※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。

◇ ワイン ◇

越後平野の日本海側、越前浜にあるワイナリー『レスカルゴ』
果実の力を信じ旨味を最大限に引き出すシンプルなつくり
酸化防止剤を極力控え無濾過仕上げの
自然派ワインをご賞味ください。

【佳着あさひ山オリジナルワイン】
巨峰 弥彦産（ロゼ）

グラス 八〇〇円
ボトル 四〇〇〇円

【新潟市の沿岸部で育てられたシャルドネは
かすかに潮の香りを感じられます】

シャルドネ 2016（白）

グラス 八八〇円
ボトル 四八〇〇円

◇ スパークリングワイン ◇

ポールスターーフレッシュな泡感ー

ミモザー際立つオレンジの爽やかな香りー

キール・ロワイヤルー果実豊かな果カシスの風味ー

各六〇〇円

◇ 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）
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。



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

カシスソーダ

各六五〇円

◇ ウイスキー ◇

サントリー 郷音（ロック・水割り・ソーダ割り）

各九五〇円

◇ 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。