

風薫る頃、日本酒で乾杯!!

# 青葉の宴

【2020.5.1(FRI) ▶ 6.30(TUE)】

※仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。  
※前日までの要予約、3名様より承ります。  
※お席は2時間30分まで。※税込表示

オリジナルラベル作成承ります

ゲストを喜ばせるなら「名入れオリジナルラベル」を作成しませんか? 7日前までのご連絡で用意出来ます。詳しくは、店舗までお問合せ下さい。

スタンダードコース  
～新潟ブランド豚と季節感溢れる料理～

## 季節替りの千寿コース 6,000円 [7品]

- 【先附】鱈一汐焼き / オクラとイカ和え / 山独活越後漬
- 【造里】厳選お造里六貫盛り
- 【焼物】鱈柚庵焼き
- 【中皿】新潟ブランド豚「越王」肩ロースグリル
- 【揚物】桜海老真丈と季節野菜の揚げ浸し
- 【食事】あさひ山布海苔そば
- 【甘味】苺ミルクプリン ミニおはぎ

120分 お飲物プラン  
～お好きなコースとご一緒に～

- ▶ スタンダード 2,000円  
[吟醸] 久保田 千寿・武乃越州  
[特別本醸造] 朝日山 千寿盃  
瓶ビール / 梅酒 / 焼酎 / カクテル / 酎ハイ / スパークリングワイン / ソフトドリンク
- ▶ 日本酒呑み比べ 2,500円  
スタンダードプランにプラスして  
[純米吟醸]  
久保田 紅寿・参乃越州  
[純米] 朝日山 純米酒

限定酒

## 継 -TSUGU-

純米大吟醸  
ボトル / 60,000円

※一週間前までの要予約。



旬味や地場食材  
高級食材を贅沢に  
「佳肴」自慢の  
会席料理です。



## 季節替りの萬寿コース 8,000円 [8品]

- 【初夏の酒肴】鱈一汐焼き / オクラとイカ和え / 穴子小梅寿司 / 枝豆蒲鉾
- 【椀】桜海老真丈 筍
- 【造里】厳選お造里八貫盛り
- 【焼物】高級魚「のどぐろ」柚庵焼き
- 【中皿】新潟ブランド和牛「田口牛」串カツ
- 【揚物替り】鮎焼きサラダ仕立て
- 【食事】指定農園新潟産「コシヒカリ」季節の炊き込み土鍋御飯
- 【甘味】苺ミルクプリン ミニおはぎ 食後酒

佳肴

# あさひ山

tel.025-278-8230

新潟県新潟市中央区天神1-12-7 LEXN | 1-1

QRコードからの  
ご予約も出来ます



〈個人情報の取扱いについて〉お客様の大切な個人情報は厳重に管理致しております。広告印刷物の送付や商品発送以外の個人情報は使用いたしません。今後ダイレクトメールのご不要な方は、当店までご連絡くださいますようお願いいたします。