

農家と契約を結び栽培されたそば粉を使用 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ております

まきひ山

HOTARUAN

螢庵

郷土料理、
地場産食材に
こだわり、
「藏里の味覚」と
供に味わう
四季折々の
酒と食



季節替わりの串天、ぶら五種盛合せ



4~5人前盛りのそば

せいろそば

海老二本と旬の野菜を盛合せました

天ぶら盛合せ

地元農家の新鮮な旬の野菜を中心に盛合せました

野菜天ぶら盛合せ

一,〇八〇円

串天ぶら五種盛合せ

旬の味を串天ぶらにしました
季節ごとに替わりますので詳しくは別紙テーブルメニューをご覧ください

一夜干しいか天ぶら

七〇〇円

大きくて肉厚な真いかの一夜干しを天ぶらでお楽しみください

大根おろし
とろろ
きざみのり
胡麻ダレ

そばのお供にいかがですか

一二〇円	三九〇円	一〇〇円	二五〇円
------	------	------	------

大海老と旬の野菜をサクサクの天ぷらに仕上げた自慢の天ぷらせいろ

天ぷらせいろ

『大海老一本・野菜』 一,三九〇円



冷そば

当社
指定農園がある

「越路原」は、
風通しがよく
寒暖の差があり
そば栽培には
最適です



特上天ぷらせいろ

『大海老一本・穴子・魚介二点・野菜』

一,八九〇円

穴子、大海老などの特上ネタを天ぷらでお楽しみください

野菜天ぷらせいろ

『野菜六点』

一,二七〇円

新鮮な地場産野菜を中心天ぷらにしました



そば大盛り

二八〇円



油揚げせいろ

『一枚』 一,二七〇円

栃尾名物の油揚げが一枚！ 製味は「かぐら南蛮麴漬け」を添えて

越後の伝統料理をちょっとずつ楽しめるお得な御膳です

郷土料理御膳

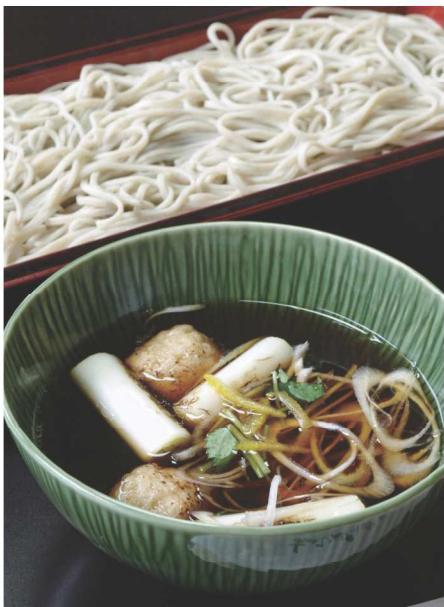
一,六〇〇円

のつべ・鮭の昆布巻き・佐渡のえごねり・

車麩煮・佐渡もずく・鮭越後漬焼き・

ご飯・吸物・香の物 ※お蕎麦はお付きしません

おすすめ



蔵元

「朝日酒造」のある
酒蔵のある里で

打ち立てそばと

お料理、日本酒を
味わう：

鴨せいろ
一,四五〇円

冷たいおそばを鴨肉の旨味とネギの旨味がたっぷり詰まつた
温かいつけ汁でお召し上がりください

新潟タレかつ丼

《タレかつ四枚》一,三五〇円

タレかつ丼・茶碗蒸し・吸物・香の物



大海老天丼

《大海老二本》一,二九〇円

天丼・茶碗蒸し・吸物・香の物

天井そば御膳

天井・そば・茶碗蒸し・吸物・香の物

九九〇円



しらす海鮮丼そば御膳

一,一九〇円

しらす海鮮丼・そば・茶碗蒸し・吸物・香の物



御膳

調理人が仕上げる
天井にタレかつ丼、

皆様で

和氣あいあいと
お召し上がり
ください

新潟タレかつ丼そば御膳

一,二九〇円

タレかつ丼・そば・茶碗蒸し・吸物・香の物



そば大盛り

二八〇円



お子様御膳

八〇〇円

お楽しみプレート・冷ぶっかけそばまたは冷ぶっかけうどん・甘味
※小学生以下の子様に限りります



天ぷら御膳

《中海老三本》

一,二九〇円

天ぷら盛合せ・茶碗蒸し・ご飯・吸物・香の物