

大海老と旬の野菜をサクサクに仕上げた

一番人気の天ぷらせいろ

## 天ぷらせいろ

『大海老一本・野菜』

一,三六〇円

(税込 一,四九六円)



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

## 特上天ぷらせいろ

『大海老一本・穴子  
・魚介二点・野菜』

一,七七〇円

(税込 一,九四七円)



# せいろ&へぎ



## 油揚げせいろ ≪一枚≫ 一,二〇〇円

(税込 一,三二〇円)

栃尾名物「ジャンボ油揚げ焼き」を「かぐら南蛮麴漬け」と一緒に

**【あさひ山のそば】**  
布海苔を使った二八そば  
のど越しツルツル  
「そば殻」外一で  
そばの香り豊かな  
自慢のおそばです

## せいろそば

一人前

七七〇円  
(税込八四七円)

そば大盛り

二七〇円  
(税込二九七円)

## 野菜天ぷらせいろ

一,一八〇円  
(税込一,二九八円)

新鮮な地場産野菜を中心に天ぷらにしました

## へぎそば

二人前盛り 一,五四〇円  
(税込一,六九四円)

大根おろし 一三〇円  
(税込一四三円)

三人前盛り 二,三一〇円  
(税込二,五四一円)

とろろ 三五〇円  
(税込三八五円)

四人前盛り 三,〇八〇円  
(税込三,三八八円)

刻みのり 一〇〇円  
(税込一二〇円)

五人前盛り 三,八五〇円  
(税込四,二三五円)

**【へぎそば】**  
つなぎに海藻の布海苔使ったそば  
時間が経っても取り分けやすく  
食べやすいよう茹で上げたそばを  
一口大に丸めてへぎ(片木)と  
呼ばれる器に盛り付けたもの  
※そば自体はせいろと一緒に

おそばのおともに



天 ふ ら

海老二本と魚介二種、旬の野菜を盛り合せました

## 天ぷら盛合せ 一〇九〇円

(税込 一一九九円)



### 串天ぷら五種盛合せ

旬の味を串天ぷらにしました

詳しくは別紙テーブルメニューをご覧ください



地元農家の新鮮な旬の野菜を中心に盛合せました

## 野菜天ぷら盛合せ 七五〇円

(税込 八二五円)



肉厚な真いかを一夜干しに

することでお味が凝縮されました

### 一夜干しいか天ぷら

(税込 七一五円)

### 六五〇円



## 海老天ぷら ≪一本≫ 三四〇円

(税込 三七四円)

※消費税の計算上、レジでの清算の際に合計額が異なる場合がございます。

※内容は季節によって変わります

越後の郷土料理をちよつとずつ

楽しめるお得な御膳です

## 郷土料理御膳

一,五〇〇円

(税込 一,六五〇円)

のづべ・車麩煮・鮭味噌漬焼き・佐渡のえびねりなど  
六種盛合せ・ご飯・吸物・香の物



越後の郷土料理と自慢のそばを

一緒に楽しみください

## 郷土料理そば御膳

一,七〇〇円

(税込 一,八七〇円)

のづべ・車麩煮・鮭味噌漬焼き・佐渡のえびねりなど  
六種盛合せ・せいろそばハーフ





蔵元「朝日酒造」のある「酒蔵のある里」で

打ち立てそばと四季のお料理をぜひどうぞ

## 里山そば御膳

一,九七〇円

(税込二,一六七円)

- ❖ 海老と旬野菜の天ぷら盛合せ
- ❖ 季節の味わい箱
  - ・鮭味噌漬焼き・玉子焼き
  - ・季節の小鉢二点・海老旨煮
- ❖ 筐かすたーど
- ❖ 茶碗蒸し
- ❖ せいろそば

# 丼そばセット

## 天丼そば御膳

九五〇円  
(税込 一〇四五円)

《天丼・そばハーフ

・茶碗蒸し・吸物・香の物



### しらすネギトロ丼そば御膳

一,一五〇円  
《しらすネギトロ丼・そばハーフ  
・茶碗蒸し・吸物・香の物》  
(税込 一,二六五円)



### 新潟タレかつ丼そば御膳

一,一八〇円  
《タレかつ丼・そばハーフ  
・茶碗蒸し・吸物・香の物》  
(税込 一,二九八円)



### そば大盛り

二七〇円  
(税込 二九七円)



### 【長岡産コシヒカリ】

長岡市越路地域にある指定農園で特別に栽培された「新潟県長岡産コシヒカリ」日ごろから顔を合わせる農家から仕入れることで安心で安全なお食事を

## 大海老天丼

一一三〇円  
(税込 一、三五三円)

## 天ぷら御膳

一、三〇〇円  
(税込 一、四三〇円)

『大海老天丼』

・茶碗蒸し・吸物・香の物』



### 新潟夕レかつ丼

『夕レかつ丼』

・茶碗蒸し・吸物・香の物』

一、二七〇円  
(税込 一、三九七円)



### お子様御膳

『お楽しみプレート・オレンジジュース

・ぶっかけそば 又はうどん 又はご飯(ふりかけ付き)』

七五〇円  
(税込 八二五円)



小学生以下の子様限定ランチ

※消費税の計算上、レジでの清算の際に合計額が異なる場合がございます。

# 越後の味わい

## 郷土料理

### 六種盛合せ 一,二五〇円

(税込 一,三七五円)



### 佐渡のえごねり

四二〇円

(税込 四六二円)



佐渡産えご草を練り固めた海藻の香りが楽しめる郷土料理

### のつべ。

五六〇円

(税込 六一六円)



越後の代表的な郷土料理で里芋、蓮根などを使った根菜類の煮物



### 柄尾のジャンボ油揚げ焼き ≪一枚≫ 六二〇円

(税込 六八二円)

柄尾のジャンボ油揚げ焼きは味わい深く中はふんわり外はパリッ  
薬味は「生姜」「おろし」「ネギ」「鰹節」「かぐら南蛮麴漬け」

のづべ・車麩煮・鮭味噌漬焼き・佐渡のえごねりなど六種盛合せ

# 酒屋の一品

「越後漬焼き」は酒粕と越後味噌の特製床に

食材を漬け込み風味豊かに焼きあげました

まいわし

越後漬焼き ≪一尾≫ 四三〇円

(税込 四七三円)



《二尾のイメージ写真》

酒粕クリームチーズ酒盃がけ

五五〇円

酒粕で漬けたクリームチーズは日本酒の酸味とよく合います

(税込 六〇五円)

酒粕ワインナー

《四本》

六四〇円

(税込 七〇四円)



おつまみタレかつ ≪一枚≫ 一一〇〇円

(税込 一一〇円)

新潟タレかつをおつまみにどうぞ



《二枚のイメージ写真》

※消費税の計算上、レジでの清算の際に合計額が異なる場合がございます。

# 朝日山・久保田

自然豊かな地元の棚田で  
収穫したお米を使って  
醸したオリジナル限定酒

## 純米吟醸

### 朝日山

## 勝保



グラス	八四〇円
ボトル	一, 八九〇円
ボトル	四, 一六〇円

キリッと締まった端麗辛口

特別本醸造

## 朝日山千寿盃

飲みごたえのある味わいとキレの良さ

朝日山

## 純米酒

透き通った穏やかな香り

朝日山

## 純米吟醸

華やかな香りと芳醇な旨味

朝日山

## 純米大吟醸 越淡麗

上品な香りとふくらむ味わい

大吟醸

## 朝日山萬寿盃

グラス	三〇〇ml
ボトル	一, 〇〇〇円
ボトル	五, 二, 四三〇円

グラス	三〇〇ml
ボトル	一, 九〇〇円
ボトル	四, 二三〇円

グラス	三〇〇ml
ボトル	一, 七六〇円
ボトル	三, 三八〇円

グラス	九三〇円
ボトル	四七〇円
ボトル	九三〇円

グラス	八四〇円
ボトル	一, 八九〇円
ボトル	四, 一六〇円

朝日山萬寿盃  
純米大吟醸

華やかな香りと重厚な味わいが重なり合う

## 久保田碧寿

味わいに深みがありつつのど越しは軽やか  
純米大吟醸 山廃仕込

グラス	三〇〇ml
ボトル	一, 四六〇円
ボトル	八, 五四五〇円

グラス	三〇〇ml
ボトル	二, 九〇〇円
ボトル	五, 三七〇円

グラス	三〇〇ml
ボトル	一, 八七〇円
ボトル	三七〇円

グラス	七六〇円
ボトル	一, 五五〇円
ボトル	三, 六一〇円

久保田千寿  
純米吟醸

キレイでスッキリとした味わい

グラス	五八〇円
ボトル	一, 一二〇円
ボトル	二, 五九〇円

# 久保田

朝日酒造の原点である「久保田屋」創業  
一八三〇(天保元年)

日本酒「久保田」は今なお進化する



# 越州・飲み比べ

越州

透明感のある舌触りと軽やかな味わい

吟醸

## 式乃越州

マイルドなコクとスッとした後味

純米吟醸

## 参乃越州

柔らかく軽い口当たり変化する味わい

純米大吟醸

## 悟乃越州

《日本酒×炭酸》  
発泡性清酒

## 朝日山ノムネ

発泡性リキュール

## 朝日山柚子ノムネ

雪国の米焼酎

にいがたものがたり

グラス	三〇〇ml	一,一〇〇円
ボトル	二,五四〇円	
グラス	二五〇ml	各九五〇円
ボトル	二九〇円	
グラス	二五〇ml	各九五〇円
ボトル	二九〇円	



限定ビール



## 久保田飲み比べ

《千寿純米吟醸・碧寿・純米大吟醸》

## 越州飲み比べ

《式・参・悟》

## 朝日山飲み比べ

《朝日山萬寿盃・季節限定酒・久保田萬寿》

## 大吟醸飲み比べ

一,六五〇円

グラス	五六〇円	
ボトル	二,五四〇円	
グラス	六八〇円	
ボトル	一,五三〇円	
グラス	九四〇円	
ボトル	二,三一〇円	
グラス	五六〇円	
ボトル	五,二三〇円	

日本酒飲み比べ  
季節酒からお好きなお酒をお選びいただけます

《樽生》	六四〇円
《樽生小》	四七〇円

サツボロラガービール

《樽生小》	四七〇円
《中瓶》	六五〇円

アルコールフリー

四三〇円	
------	--

# ソフトドリンク・甘味

烏龍茶・ジンジャーエール・  
オレンジジュース

各二六〇円

(税込二八六円)

長年培ってきた「久保田」の麹(こうじ)造りの技術を用いて  
ブランド初の麹(こうじ)甘酒を作りました  
上品な甘さとすつきりとした味わい  
アルコール0%なので子供から大人まで楽しめます

久保田こうじあまざけ  
《アイス・ホット》

四一〇円

(税込四五ー円)



天然の雪を貯めた地球に優しい冷蔵庫「雪室」  
超低温・高湿度がコーヒー本来の美味しさを引き出しました

雪室コーヒー

《アイス・ホット》ランチタイム 二八〇円

(税込三〇八円)

十五時以降 三五〇円

(税込三八五円)

酒粕チーズケーキ

四五〇円

(税込四九五円)



こしひかり入り 酒粕あいすクリーム  
黒蜜大納言入り 酒粕あいすクリーム

各四五〇円

(税込四九五円)



《写真は黒蜜大納言入り》

笹かすたーど

二ヶ 二八〇円

(税込三〇八円)

酒粕チーズケーキと雪室コーヒー

六五〇円

(税込七一五円)

朝日酒造の酒粕を使い芳醇な香りと濃厚な味わいに仕上げております