

ハレの日を
日本酒で祝う

久保田

このお酒は辛口であって
辛いとは感じないやわらかい、
おだやかな味のお酒です。



当店の一番人気！日本海の高級魚、
大ぶりな「のだ黒」をご用意！

のだ黒コース
7品 9,000円《税込》

- 「前菜」 海老と春奈の白和え
桜香牛乳豆腐
ローストビーフ
もずく酢
- 「凌ぎ」 蛤の茶碗蒸し 青海苔餡
- 「造里」 鯛、鮪、赤貝
- 「焼物」 日本海 大のだ黒塩焼き(半身)
- 「煮物」 合馬竹の子土佐煮
- 「食事」 越後ふのり蕎麦
- 「甘味」 苺ムース、オレンジ



四季の移ろいをお料理に

千寿コース 7品 7,000円《税込》

- 「前菜」海老と春奈の白和え、桜香牛乳豆腐、ローストビーフ、もずく酢
- 「凌ぎ」竹の子、若布、厚揚げの煮物「造里」桜鯛香味野菜添え
- 「揚物」桜海老のかき揚げ、ふきのとう「煮物」春キャベツロール煮
- 「食事」越後ふのり蕎麦「甘味」苺ムース、オレンジ

国産牛やのだ黒とこだわりの旬食材を贅沢に

萬寿コース 8品 11,000円《税込》

- 「前菜」季節の前菜五種「御椀」春野菜貝汁「造里」厳選お造里
- 「焼物」日本海のだ黒塩焼き「中皿」国産牛醤油焼き
- 「煮物」竹の子入りのっぺ煮「食事」越後ふのり蕎麦
- 「甘味」苺寄せアングリーズソース

〈ランチ限定〉お昼のご宴会、承ります。

新鮮なお造りや越後漬けなど新潟の魅力溢れる厳選食材や
久保田千寿をはじめとしたお飲物がお楽しみいただけます

120分お飲物付き酒蔵越後膳

5,000円《税込》

- | | |
|---|---|
| <p>「お料理」
季節の前菜/お造里/煮物/
栃尾の油揚げ葱味噌焼き/
鯛の越後漬け焼き/
越後ふのり蕎麦/
甘味</p> | <p>「お飲物」
久保田千寿(吟醸)/
エビスビール/
焼酎(芋・麦)
梅酒(ソーダ割り・水割り・ロック)/
ソフトドリンク
(コーラ・烏龍茶・オレンジジュース)</p> |
|---|---|

