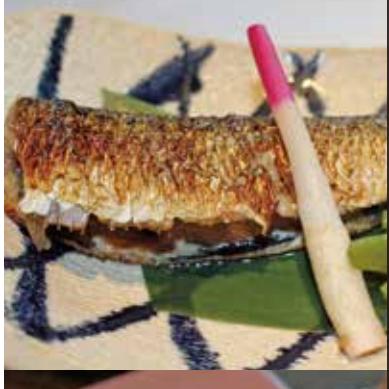


越後 越州

えつしゅう

新潟の郷土料理を中心には
越州自慢の一品を
ご賞味くださいませ

	お新香盛合せ 六八〇円		氷頭なます 六五〇円		村上名物 鮭の酒びたし 七五〇円 骨せんべい 六五〇円
	酒粕ウインンナー 六八〇円		柳尾の油揚げ焼き 七〇〇円		渾身の出汁巻き玉子 七五〇円 玉ねぎ酒盗焼き 七五〇円
	いわし越後漬焼き 五五〇円		越後名物のへ 七二〇円		
	日本海のど黒塩焼き 時価		黒毛和牛ステーキ ※本日のオススメを、らください		

- 新潟の味覚 -

越州そば味噌炙り

長岡市にある指定農園で栽培したそばの実を越後味噌と合せました。炙り焼きにすることでさらに香ばしく、美味しくしました。

佐渡えび沖漬け

鮮度抜群のするめいかをまるごとタレに漬けて凍らせた珍味です。



佐渡えび沖漬け

佐渡えびねり

六三〇円

七二〇円

佐渡えびねり

佐渡産えご草を練り固めた郷土料理は海藻のこんにゃくのような食感です。

干しづいきのきんぴら

五五〇円

里芋の一種「ハツ頭」の茎を干してから戻しきんぴらにしました。

丸干しいか炙り

七〇〇円

いかの甘みとワタの旨みがたっぷり凝縮した一品です。

えいひれ一夜干し炙り

七五〇円

さうと炙った海鮮珍味「えいひれ」は定番メニュー。お酒がすすみます。

越乃鶏竜田揚げ

八〇〇円



越乃鶏竜田揚げ

丸干しいか炙り

- 炙り・揚げ -

新潟県長岡市

指定農園からお届け

長岡産そば粉使用

越州そば

当店の蕎麦は、農家と契約を結び

栽培されたそば粉を使用し

安心・安全を見るように

努めています。

つなぎには布海苔を使い

とてもど越しのよい蕎麦に

仕上げております。



新潟県産

コシヒカリ

米どころ「新潟」。

長岡市越路地域にある
指定農園で栽培された

安心・安全なお米を
お届けいたします。

一口笹だんご

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ました。
水まんじゅう生地にまるやかなカスタードを
優しく包み込みました。

笹かすたーど

(米入り・黒みつ大納言入り)
各 五百円

二個 三五〇円

二個 三五〇円

お茶漬け（鮭・梅干し・青海苔）
お味噌汁

長岡市越路地域にある当社指定農園で栽培された
そば粉を使用し、つなぎには布海苔を使い、とても
のど越しのよい蕎麦に仕上げております。

越州そば

コシヒカリのおにぎり

各 三二〇円

（鮭・梅干し・かぐら南蛮味噌）

かぐら南蛮味噌の
焼きおにぎり

長岡野菜の「かぐら南蛮」を使った
味噌おにぎりです。

一個 三二〇円

一 お食事・甘味一

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 弐乃越州

澄んだほのかな香り、透明感のある
舌触りと軽やかな味わいです。

グラス 600円
300ml 一一八〇円
ボトル 二八〇〇円



純米吟醸 参乃越州

マイルドなコクとスッとひく後味で
お燶にも向く純米吟醸酒です。

グラス 680円
300ml 一四二〇円
ボトル 三六〇〇円

純米大吟醸

悟乃越州

柔らかく軽い口当たり、変化する
味わい、香りの余韻が特長的です。

グラス 九〇〇円
300ml 二二〇〇円
ボトル 五五〇〇円

純米大吟醸

祿乃越州

深みのある香味、のど越しは軽やかな
「越州シリーズ」の最高峰です。

グラス 一三五〇円
300ml 三五〇〇円
ボトル 七九〇〇円

四月・十月限定発売

吟醸 越州桜日和

心地良い軽やかな甘さと上品な
香氣を持つ吟醸酒です。

グラス 七九〇円
300ml 一七八〇円
ボトル 四二〇〇円

六月限定発売

リキュー 越州夏ほのかうめ・ゆず

香り豊かでさっぱりとした「うめ」と
爽やかな香りの「ゆず」です。

グラス 七五〇円
500ml 三〇〇〇円
ボトル 三四〇〇円

九月限定発売

吟醸 越州里紅葉

豊かな薫りとしつかりとした
コクと余韻のある吟醸酒です。

グラス 六八〇円
300ml 一四一〇円
ボトル 三四〇〇円

十二月限定発売

越州雪げしき

粉雪のようなきめが細かく、後味が
スッキリとしたにごり酒です。

グラス 六八〇円
300ml 一四一〇円
ボトル 三四〇〇円

創業時の屋号を冠し、品質本位の酒造りに決意を込めた酒。

吟釀 久保田 千寿

香り穏やかに口当たりが柔らかな
食事と楽しむ吟釀酒です。

グラス 六五〇円
三〇〇ml 一二八〇円
ボトル 三〇〇〇円



純米吟釀 久保田 紅寿

香り穏やかに口当たりから
甘、酸、コクと移ろう味わいです。

グラス 七五〇円
三〇〇ml 一六二〇円
ボトル 四〇〇〇円



純米大吟釀（山廃仕込）

久保田 碧寿

味わいに深みがありつつも、のど越しは
軽やか。ぬる燗がオススメです。

グラス 一一七〇円
三〇〇ml 三〇〇〇円
ボトル 六一〇〇円

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。



純米大吟釀 久保田 萬寿

瑞々しい口当たりで華やかな
香りと柔らかな味わいが印象的です。
存在感のある旨味をもつた
「久保田シリーズ」の最高峰です。

グラス 一四五〇円
三〇〇ml 三六〇〇円
ボトル 六七八〇〇円

グラス 八五〇円
三〇〇ml 一九五〇円
ボトル 四三〇〇円



純米大吟釀

久保田 純米大吟釀

口に含むと香味が広がり、後味は
流れるような余韻が心地よいです。

グラス 八五〇円
三〇〇ml 一九五〇円
ボトル 四三〇〇円

オリジナル限定酒



純米吟醸 勝保 (かつほ)

(かつほ)

三月・六月・十一月限定発売



純米大吟醸 洗心 (せんしん)

(せんしん)

九月限定発売



純米大吟醸 得月 (とくげつ)

(とくげつ)

淡麗でありながら洗練された
ふくらみを感じます。

グラス 一八〇〇円
三〇〇ml 四五〇〇円
ボトル 九八〇〇円

一厳選おすすめ



大吟醸 朝日山 萬寿盃

純米大吟醸

朝日山 純米大吟醸 (越淡麗)

ふんわりと漂う華やかな香り、
芳醇なうまみが特長です。

地元の米と水を用い
受け継がれた技で
酒を造る。

朝日酒造は
品質本位の酒造りを
追求します。



純米 朝日山 純米酒

飲みごたえとキレの良さが
両立する純米酒です。

グラス 六八〇円
三〇〇ml 一四二〇円
ボトル 三六〇〇円

里山「勝保河内(かつほこうち)」の棚田
にて自然の湧水や様々な人の思いを
のせて育てられた酒米「五百万石」を
使用して醸されたお酒です。

グラス 八五〇円
三〇〇ml 一一八〇円
ボトル 四六五〇円

グラス 八五〇円
三〇〇ml 一一八〇円
ボトル 四六五〇円

グラス 一八〇〇円
三〇〇ml 四五〇〇円
ボトル 九八〇〇円

グラス 一七〇〇円
三〇〇ml 四三五〇円
ボトル 九五〇〇円

グラス 九〇〇円
三〇〇ml 二一八〇円
ボトル 五三〇〇円

グラス 九〇〇円
三〇〇ml 二二五〇円
ボトル 五二〇〇円

-呑みくらべ-

朝日酒造直営店だから
出来る充実の品揃えと

品質管理。飲み方や
日本酒文化を伝え
あるくらしを
ご提案いたします。



長岡酒三昧

（勝保・朝日山純米酒・朝日山萬寿盃 … 各70ml）

一八五〇円

久保田酒三昧

（萬寿・碧寿・千寿 … 各70ml）

二一〇〇円

越州酒三昧

（百寿・千寿・紅寿・碧寿・萬寿 … 各45ml）

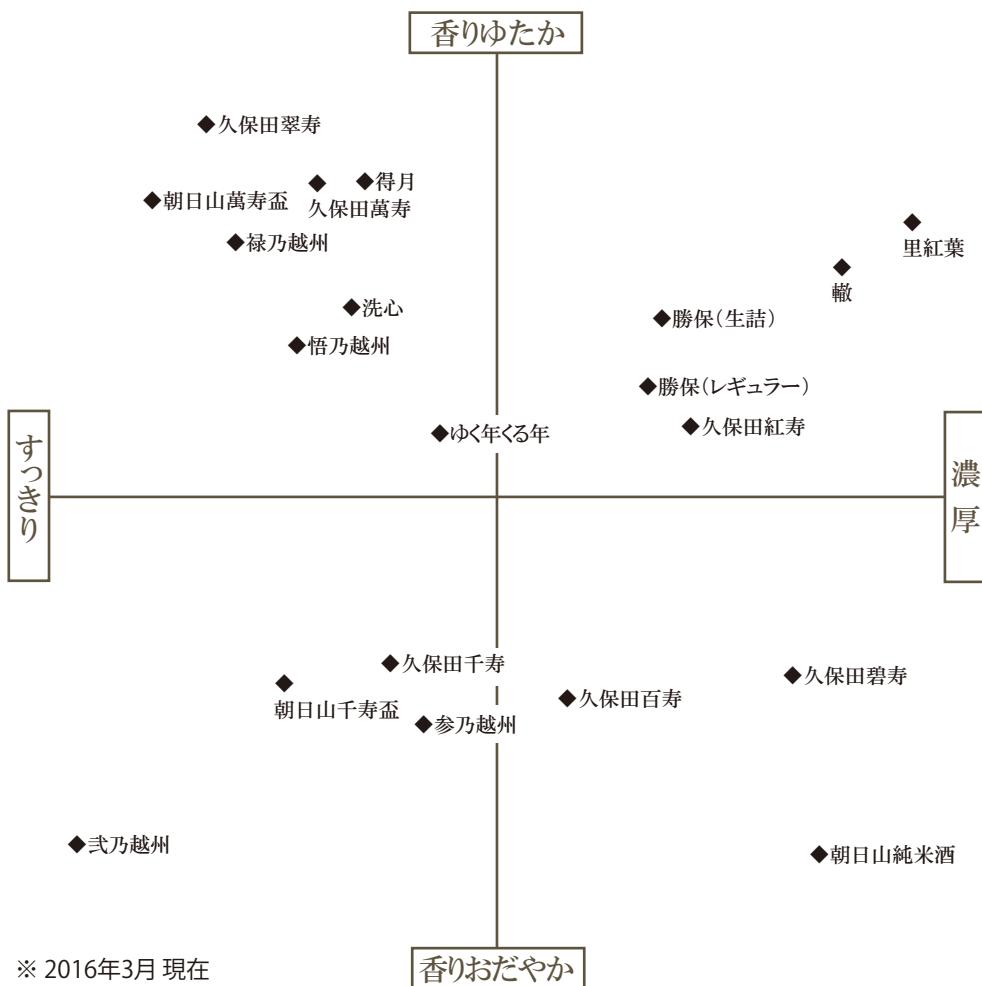
一五〇〇円

久保田五種呑みくらべ

二四八〇円

-朝日酒造のお酒-

お酒に使用される原料米は、新潟県長岡市を中心として
100%新潟県産米です。また、料理を楽しむ「食中酒」を
コンセプトに醸されています。



一お飲物一

日本酒×炭酸で、楽しみ方が広がる。

果実のような酸味と甘さが特長の純米酒をベースとした発泡性清酒です。

朝日山ノムネ（発泡性清酒）

（発泡性リキュール）

ゆずの香りが贅沢に溢れる、爽やかな飲み心地の発泡性リキュールです。

朝日山 柚子ノムネ（発泡性清酒）

（発泡性リキュール）



二五〇ml 各八八〇円

粕取り焼酎 香峰

(きょうほう)

グラス 七五〇円
三〇〇ml 二一二〇円
ボトル 四二五〇円

雪国の米焼酎

にいがたものがたり

グラス 七五〇円
三〇〇ml 二一二〇円
ボトル 四二五〇円

麦焼酎 一粒の麦

グラス 七八〇円
三〇〇ml 二二五〇円
ボトル 四六〇〇円

鹿児島・西酒造

芋焼酎 富乃宝山

グラス 七八〇円
三〇〇ml 二二五〇円
ボトル 四六〇〇円

※ボトルキープは致しかねます。飲みきりでお願い致します。

レスカルゴワイン

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」
果実のチカラ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た無濾過仕上げの自然派ワインです

聖籠町 マスカットベイリーA（赤）二八〇ml 一〇〇〇円
新潟市 デラウェア（ロゼ）一八〇ml 一〇〇〇円

弥彦村 マスカットベイリーA（赤）フルボトル五六〇〇円
新潟市 シャルドネ（白）フルボトル 四八〇〇円

エビス樽生ビール

エビス樽生ビール（小）

ノンアルコールビール

国産レモンをギュッと搾った
純米酒サワー

梅酒（ロック・水割り・ソーダ割り）

酒蔵ハイボール（粕取り焼酎×炭酸水）

ウイスキーハイボール

烏龍茶

オレンジジュース

コカ・コーラ

各三五〇円

※お一人様につき、お通し代として六〇〇円頂戴致しております。
※週末のご利用の際には混雑状況により二時間半を目安として次のお客様にお席をお譲り頂けますようにお声かけさせて頂く場合がございます。

（価格は税込表示です）