

# 酒蔵スタイル

居心地のよい空間から溢れるおいしい時間 和心のおもてなしと食のこだわりをそえて

## 酒蔵スタイル

私たちは「朝日酒造のお酒を楽しみ、お酒とともに醸してきた風土も伝える」ということを心がけ、それらを総称して

『酒蔵スタイル』と呼んでいます。料理は美味しい日本酒と一緒に培われた新潟の郷土料理と素材料理を中心。

そして酒蔵の酒・粕などを調味料とした古くて新しい酒肴。皆様により身近な日本酒文化を感じてもらいたい。

### 指定農園からお届け

朝日酒造は創業以来、豊かな自然環境の中で酒造りを営みながら、越路の自然を守るために長年環境保護も行つてきました。そんな越路地域は自然環境にも恵まれ日当たりも良く、農作物を栽培するのに好条件がそろっています。そんな土地を当店の指定農園としまして栽培したお米やお蕎麦を皆様にお届け致します。

新潟県長岡産

#### コシヒカリ

長岡産そば粉使用

#### あさひ山そば

長岡市越路地域にある  
指定農園で栽培された  
安心で安全な

「コシヒカリ」。

つなぎには布海苔を使い  
とてものぞ越しの良いそばに  
仕上げました。

お造り各種は「本日のおすすめ」をご覧ください。  
その他、ご要望に応じてお造りいたします。

お試しください。  
これが『あさひ山』のお造りです。

### 板前 みづくろい盛合せ

一,六五〇円

### 本日のお造り 三種盛合せ

一,九五〇円

### 本日のお造り 三種盛合せ

すすめ  
すすめ

旬のお造り盛合せ 二~三人前 二,八九〇円  
四~五人前 四,五〇〇円

#### 魚沼わさび

魚沼三山の伏流水を活用して

育てたわさびは、味、香りとも豊かに  
育ちます当店では『魚沼わさび』を  
お造り盛合せにおつけいたして  
おります。味の違いを

お楽しみください。

## 酒蔵の焼き肴

おすすめ

### 越後漬焼き

新鮮素材を朝日酒造の酒粕と無添加昔造りの越後味噌に漬け込んだ酒蔵料理。焼き上がりの香ばしさが食欲をそそるあさひ山自慢の味わいです。

銀鱈越後漬焼き 〔二〇〇g〕 一,九八〇円

最高に脂がのった「銀鱈」、その身を食べるとトロリとした食感、豊かな風味が楽しめます。食べ応えたっぷり約200g。



まいわしの越後漬焼き 〔二尾〕 三九〇円

越後もち豚ロース越後漬焼き 七〇〇円



朝日山酒粕ワインナー 〔四本〕 六八〇円

どんな素材にもよく合う朝日山の酒粕！  
ワインナーのジューシーな味わいと  
酒粕の豊かな風味が楽しめます。



## あさひ山の逸品

おすすめ



### 佐渡いか丸干し焼き 〔六〇〇円〕

いかの甘みとワタの旨みがたっぷり凝縮。佐渡直送の逸品です。

だし巻き玉子焼き 〔七〇〇円〕



おすすめ

### 伊達鶏炙り焼き 〔七〇〇円〕

『伊達鶏』は、シャモやカシワほど固くなく、ジューシーで適度に歯ごたえのある食感、肉質がしっかりとしているのが最大の特長です。

天然塩 七〇〇円

ねぎ味噌 七五〇円

伊達鶏 唐揚げ 〔七〇〇円〕

軟骨入り鶏つくね焼き 〔三本〕 六五〇円

香ばしく焼きあがつた『鶏つくね』に自家製ダレがよく合います。  
軟骨の食感も◎です。



： 酒樂の里あさひ山駅ナカ店 販売商品  
※当店の価格はすべて税込表示となっております。

# 越後郷土の酒肴

粕漬けクリームチーズ 五八〇円

九五〇円

すすめ

こだわり豆腐と海の幸サラダ



クリームチーズの酸味と日本酒の  
酸味が重なり合い、クリーミーな  
余韻をやわらかく残します。

佐渡いか沖漬け

六五〇円



越後妙高の香料『かんずり』をかくし味に  
とれたての真いかだけを使った加工職人  
本間さんの逸品です。

栃尾

常太のあぶらげ焼き プレーン 六五〇円  
ねぎ味噌はきみ 七三〇円

長岡市栃尾地域の名産です。歴史ある『常太豆腐店』大竹さんの  
手作りジャンボあぶらげです。

与板大橋の、だわり豆腐 冷やっこ

揚げ出し 五〇〇円  
六〇〇円

長岡与板地域で国産大豆と天然にがりにこだわった  
コクと旨みが豊かな大橋さんの手作り豆腐です。

越後のお新香盛合せ

六五〇円

海鮮チーズ春巻き

二本 五八〇円



… 酒樂の里あさひ山駅ナカ店販売商品  
※当店の価格はすべて税込表示となっております。

すすめ

九五〇円

こだわり豆腐と海の幸サラダ



新鮮な海の幸とこだわり豆腐の  
ヘルシーサラダです。

厚切りベーコンシーザーサラダ

八五〇円



厚切りのベーコンが食欲をそそる  
定番サラダです。

海老十本天ぷら

一,六〇〇円



熱々でサクサク!  
板前の手仕事料理をお楽しみください。

すめ

## 晩酌コース

二,三〇〇円



〈お料理〉

小鉢三種・お造り・  
あぶらげ焼き(ハーフ)・揚物

〈お飲物〉

朝日山百寿盃(300ml)  
久保田千寿(150ml)

新潟限定ビール 風味爽快ニシテ(一杯)

【右記からおひとつお選びください。】

### 四,〇〇〇円コース 〈七品〉

### 五,〇〇〇円コース 〈八品〉

### 六,〇〇〇円コース 〈八品〉

【五,〇〇〇円コースとは内容が異なります。】

ふぐ、あんこう、すっぽん⋮

『特別コース』も承っております。

ご要望がございましたらお申しつけくださいませ。

## 要予約

前日までの要予約。三名様より承ります。  
お席は二時間三十分まで利用可能です。

## 一二〇分お飲物付コース

### 五,〇〇〇円コース 〈六品〉

### 六,〇〇〇円コース 〈七品〉

### 七,〇〇〇円コース 〈八品〉

〈お飲物メニュー〉

本醸造 朝日山百寿盃

エビス瓶ビール

梅酒

カクテル

焼酎

酎ハイ

スパークリングワイン  
ソフトドリンク



# 御膳物

おす  
すめ

## あさひ山 松花堂弁当

一,六二〇円



あさひ山松花堂弁当



調理長みつくろいお造り御膳

おす  
すめ

## 調理長みつくろい お造り御膳

一,八八〇円

## 海老と季節野菜の天婦羅御膳

一,五八〇円

天婦羅・小鉢・茶碗蒸し・ご飯・味噌汁・香の物

お造り・小鉢・茶碗蒸し・ご飯・味噌汁・香の物

『旬の食材、郷土の野菜を丁寧に調理した松花堂弁当』

松花堂・天婦羅・味噌汁・香の物・甘味

# 食事・甘味

おす  
すめ

## 酒後のそば

（一人前）	七五〇円
（三人前）	五〇〇円
（三人前）	二五〇円
（四人前）	三〇〇円

八五〇円



## かぐら南蛮味噌の

## 焼きおにぎり

（二ヶ） 五八〇円

長岡伝統野菜『かぐら南蛮』を使った甘辛味噌のおにぎりです。

## コシヒカリのおにぎり

（二ヶ） 五四〇円

かぐら南蛮味噌・鮭・梅

## お茶漬け 鮭・梅

各五四〇円

## 笹かすたード

（二ヶ） 三五〇円

## 酒粕あいすくりーむ

米入り・黒みつ大納言入り

各四八〇円

酒粕の香りと濃厚な味わいがベースの和風アイスクリームです。

おす  
すめ

## 新潟タレカツ丼

（五枚） 一,三〇〇円

タレカツ丼・茶碗蒸し・味噌汁・香の物



…酒樂の里あさひ山駅ナカ店販売商品  
※当店の価格はすべて税込表示となっております。

# こだわりの酒々 -朝日山-

**朝日山**

新潟清酒の本流。  
辛口でキレが良く、  
スッキリとした後味の  
地元新潟が育んだ酒。



**普通酒 朝日山 百寿盃**

150 ml  
300 ml

三九〇円  
六九〇円

**すすめ**

**特別本醸造 朝日山 千寿盃**

150 ml  
300 ml

四五〇円  
八五〇円

**すすめ**

**大吟醸 朝日山 萬寿盃**

150 ml  
300 ml

一, 九二〇円  
八五〇円

ボトル  
グラス

一, 九二〇円  
八五〇円

ボトル  
グラス

一, 九二〇円  
八五〇円

**純米 朝日山 純米酒**

150 ml  
300 ml

二, 一六〇円  
九九〇円

ボトル  
グラス

二, 一六〇円  
九九〇円

ボトル  
グラス

二, 一六〇円  
九九〇円

**純米吟醸**

**朝日山 純米吟醸**

150 ml  
300 ml

七三〇円  
一, 四〇〇円

ボトル  
グラス

七三〇円  
一, 四〇〇円

ボトル  
グラス

七三〇円  
一, 四〇〇円

**純米大吟醸**

**朝日山 純米大吟醸**

150 ml  
300 ml

八二〇円  
一, 八〇〇円

ボトル  
グラス

八二〇円  
一, 八〇〇円

ボトル  
グラス

八二〇円  
一, 八〇〇円

**越淡麗**

※お飲物をご注文のお客様はお通し代として三八〇円頂いております。※当店の価格はすべて税込表示となっております。

# こだわりの酒々 -久保田-

**久保田**

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。



**吟醸 久保田 千寿**

150 ml  
300 ml

五二〇円  
九九〇円

**すすめ**

**純米吟醸 久保田 紅寿**

150 ml  
300 ml

七三〇円  
一, 三七〇円

**すすめ**

**山廃仕込**

150 ml  
300 ml

八〇〇円  
二, ○四〇円

香りは穏やかに、飲み飽きしない味わいです。

**純米大吟醸 久保田 碧寿**

山廃酵母を用いることで味わいに深みあります。

ぬるめのお燶がこの酒の持ち味です。

**大吟醸生 久保田 翠寿**

四月～九月の期間限定酒です。

150 ml  
300 ml

九九〇円  
二, 五六〇円

**すすめ**

**純米大吟醸 久保田 萬寿**

150 ml  
300 ml

九九〇円  
二, 五六〇円

**すすめ**

**純米大吟醸 久保田 萬寿**

150 ml  
300 ml

九九〇円  
二, 五六〇円

**純米大吟醸**

**久保田 純米大吟醸**

150 ml  
300 ml

七九〇円  
一, 七八〇円

ボトル  
グラス

七九〇円  
一, 七八〇円

ボトル  
グラス

七九〇円  
一, 七八〇円

# こだわりの酒々 - 越州・オリジナル酒 -

すめす

## 純米吟醸 勝保

かつほ

自然環境保護活動に積極的に取り組む朝日酒造。  
勝保は、ホタルが舞い飛ぶ自然豊かな地元の  
棚田から収穫されたお米で醸したお酒です。



グラス	七九〇円
300ml	一,七八〇円
ボトル	三,九二〇円

## 当店限定オリジナル酒

柔らかく軽い口当たりで飲みやすく  
味わいの変化も楽しめます。

## 純米大吟醸 祿乃越州

すめす

グラス	八〇〇円
300ml	二,〇二〇円
ボトル	四,五八〇円
一,二七〇円	三,二七〇円

## 純米吟醸 参乃越州

すめす

## 純米吟醸 參乃越州

## 純米吟醸 參乃越州

150ml	五一〇円
300ml	九六〇円
ボトル	二,二三〇円

## 吟醸 弐乃越州

千秋樂との出会いにより  
実現した、軽快な飲み口  
柔らかな味わい。



## 日本酒呑みくらべ

すめす

## 大吟醸呑みくらべ

季節限定酒からお好きな大吟醸酒をお選びください。

## 朝日山呑みくらべ

すめす

〈純米酒・純米吟醸・純米大吟醸〉

一,一八〇円

〈朝日山萬寿盃・季節限定大吟醸・久保田萬寿〉

二,一六〇円

## 越州呑みくらべ 〈弐・参・悟〉

すめす

## 越州呑みくらべ 〈弐・参・悟〉

一,二九〇円

久保田呑みくらべ 〈千寿・碧寿・萬寿〉

すめす

## 久保田呑みくらべ 〈千寿・碧寿・萬寿〉

一,六二〇円



# 本格焼酎

大分麦焼酎  
銀座のすずめ

芋焼酎  
小鶴くろ

グラス 300ml 一,七三〇円  
ボトル 三,七八〇円

柏取り米焼酎  
香峰 きょうほう  
雪国の中の米焼酎  
にいがたものがたり

グラス 300ml 一,七三〇円  
ボトル 三,七八〇円

グラス 600円  
ボトル 一,七三〇円

グラス 600円  
ボトル 三,七八〇円

グラス 300ml 一,七三〇円  
ボトル 三,七八〇円

# 新潟限定ビール・酎ハイ・サワー

グレープフルーツサワー

巨峰サワー

レモンサワー

緑茶ハイ

ウーロンハイ

ホッピー

アルコールフリー

サッポロプレミアム

エビス(樽生・中瓶)

エビス(樽生・中瓶)

新潟限定ビール  
風味爽快ニシテ

六二〇円  
(樽生・中瓶)

六三〇円  
四五〇円

四五〇円

四八〇円

各五五〇円

## カクテル・ウイスキー

日本酒×炭酸

すめす

朝日山ノムネ 〈発泡性清酒〉

朝日山柚子ノムネ 〈発泡性リキュー〉

二五〇ml 各八八〇円

バランスのとれた  
炭酸で、心地よい  
のどごしが  
楽しめます。



カシス ウーロン

オレンジ

グレープフルーツ

ソーダ

各六〇〇円

ピーチリキュール ウーロン

オレンジ

各六〇〇円

サントリリー 角

（ロック・氷割り・ソーダ割り） 各五五〇円

## 果実酒・ワイン・ソフトドリンク

すめす

こだわりうめ酒

（ロック・氷割り・お湯割り・ソーダ割り） 各六二〇円

スパークリングワイン

五五〇円

カリフォルニア ワイン

ベリンジャー メルロー （赤）

ベリンジャー シャルドネ （白） 各七〇〇円

ウーロン茶

各三八〇円

ジンジャーエール

オレンジジュース

グレープフルーツ