

景色彩る青海川のやうに多彩な御膳

青海川 おうみがわ

二六〇七円(税込)

小鉢：季節の風味豆腐

造里：刺身盛り合わせ

揚物：海老 南京 茄子 青人

蒸物：茶碗蒸し

椀物：かに真薯

食事：柏崎産コシヒカリ

香の物

止椀：あおさ汁

※季節、仕入状況に応じて料理内容が変更になる場合がございます。



新鮮でおいしいお魚をいただく

煮魚・お造り膳

一ハ一五田(税込)

おしながき

- ・本日の小鉢
- ・本日の煮魚
- ・刺身盛り合わせ
- ・茶碗蒸し
- ・香の物
- ・あおき汁

※季節、仕入状況に応じて
料理内容が変更になる場合がございます。



ジュークでサクサク

ひれかつ

お造り膳

おしながき

- ・ひれかつ
- ・刺身盛り合わせ
- ・茶碗蒸し
- ・香の物
- ・あおき汁

一ハ一五田(税込)

※季節、仕入状況に応じて
料理内容が変更になる場合がございます。



お造り膳

一六二八円(税込)



- ・おひながき
- ・本日の小鉢
- ・茶碗蒸し
- ・刺身盛り合わせ
- ・柏崎産コシヒカリ
- ・香の物
- ・あおさ汁

※季節、仕入状況に応じて
料理内容が変更になる場合がございます。

四季の天ぷら膳

一四〇八円(税込)

- ・おひながき
- ・本日の小鉢
- ・茶碗蒸し
- ・魚介と野菜の天ぷら
- ・柏崎産コシヒカリ
- ・香の物
- ・あおさ汁

※季節、仕入状況に応じて
料理内容が変更になる場合がございます。



海の幸を楽しむ

海鮮膳 -ハセキヨウ-

一八七〇円(税込)



- おひながき
- ・本日の小鉢

- ・海鮮丼
- ・茶碗蒸し
- ・香の物
- ・あおき汁

※季節、仕入状況に応じて
料理内容が変更になる場合がございます。

十日町名物

ふのりそばと

天丼膳

一七三八円(税込)

- ・あおき汁

おひながき

- ・十日町名物ふのりそば
- ・季節の天ぷら丼
- ・茶碗蒸し
- ・香の物

※ふのりそばは、うどんに変更が可能でございます。
※季節、仕入状況に応じて
料理内容が変更になる場合がございます。



新潟名物

タレカツ丼

一三一〇円(税込)



- おじながき
- ・本日の小鉢
- ・タレカツ丼
- ・茶碗蒸し
- ・香の物
- ・あおき汁

※季節、仕入状況に応じて
料理内容が変更になる場合がございます。

十日町名物

ふのりそばと天ぷら膳

一五九五円(税込)

- おじながき
- ・十日町名物ふのりそば
- ・季節の天ぷら
- ・茶碗蒸し
- ・香の物

※ふのりそばは、うどんに変更が可能でございます。
※季節、仕入状況に応じて
料理内容が変更になる場合がございます。



単品メニュー

刺身盛り合わせ（五品）

一人前：一四三〇円（税込）

二人前：二八六〇円（税込）

三人前：四二九〇円（税込）

天ぷら盛り合わせ

九九〇円（税込）

本日の煮魚

八二五円（税込）

天丼（あおさ汁・香の物付）

一〇四五円（税込）

ふのりそば

※ふのりそばは、うどんに変更が可能でございます。

ご飯・味噌汁セット

三八五円（税込）

ご飯大盛り

一六五円（税込）

ご飯一膳

二七五円（税込）

ミニサラダ

お子様うどん
(めんこゼリー付)



お子様カレー
(めんこゼリー付)

各五五〇円（税込）

※季節、仕入状況に応じて料理内容が変更になる場合がございます。

柏崎名物

鰯づくし御膳

二三六五円（税込）

柏崎名物 鰯茶漬け

（特製白醤油だれ
濃厚胡麻だれ）

※お好きな方をお選びください

刺身3点盛り

鰯のあら炊き

本日の小鉢

鰯茶漬けは鰯の炊き込みを
使用した贅沢仕立て
漬けたれはお好みに合わせて
2種類からお選びください。

鰯茶漬け単品：一〇四五円（税込）

数量限定メニュー

厳選日本酒

ドリンクメニュー

越の巣

九一八円(税込)

本醸造生貯蔵酒(300ml)



さらりとした、やさしい味わい。
生酒がもつ美味しさを
手軽に楽しめる、
フルーティーな香りと舌触り。
火入れをせずに熟成させた生貯蔵酒です。

八海山

四三二〇円(税込)

特別本醸造(220ml)



魚沼の大自然が産みだした
新潟の淡麗辛口の王道。
特別本醸造らしからぬ
角のとれた柔らかな口当たりと、
ふくよかで丸みを帯びた味わい、後群のキレ味を持つ辛口酒です。

越の巣

三九九六円(税込)

越の巣の限定酒! オススメ!

大吟醸無濾過原酒(220ml)



さわやかな香りと
透明感のあるは当たり。
自然に次の手が出る飲み飽きしないお酒です。
米と水にこだわった、
妥協を許さぬ社氏達の技の傑作。

越の巣・彩・二九一六円(税込)
吟醸(220ml)



靈峰木山の蜜物である清冽な伏流水が
仕込み水となり、
余額のある味わいを醸し出す。
爽やかな吟醸香とともに、
柔らかな口当たりとヌッキりとした後味が特徴です。

極上吉乃川

吟醸(220ml)

三一三二円(税込)



さわやかな香りと
透明感のあるは当たり。
自然に次の手が出る飲み飽きしないお酒です。
米と水にこだわった、
妥協を許さぬ社氏達の技の傑作。

季節限定のお酒を特別に
仕入れてお出ししております。

お酒本来のは当たりの良さ、豊かな味わいと
華やかな香りを出すために、「濾過」、「割水」を
せず、熱処理(火入れ)のみを行っている無濾過原酒。
原酒らしい飲み応えとキレ良く滑らかな喉越しが楽しめます。

ボトルはお部屋にお持ち帰りいただけます