

HOTARUAN  
あさひ山  
蛍庵



郷土料理、地場産食材、

打ち立てそばににこだわり

「蔵里の味覚」とともに味わう

四季折々の酒と食

## 【あさひ山のそば】

『せいろ』、『へぎ』ともに  
布海苔を使った二八そば  
のど越しツルツル  
外一にそば殻を使った  
香り豊かな自慢のおそば

## せいろそば

一人前 八一〇円  
(税込 八九一円)

そば大盛り 二九〇円  
(税込 三一九円)

## へぎそば

二人前盛り 一, 六二〇円  
(税込 一, 七八二円)

三人前盛り 二, 四三〇円  
(税込 二, 六七三円)

四人前盛り 三, 二四〇円  
(税込 三, 五六四円)

五人前盛り 四, 〇五〇円  
(税込 四, 四五五円)

(税込 四, 四五五円)



おそばのおともに

大根おろし

一四〇円

(税込 一五四円)

とろろ

三二〇円

(税込 三五二円)

刻みのり

一一〇円

(税込 一二二円)

あおさ(温そばのみ)

二〇〇円

(税込 二二〇円)

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、一五〇円

(税込 一、二六五円)



## 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り合せました

## 野菜天ぷら盛合せ

八〇〇円

(税込 八八〇円)

※内容は季節によって変わります



肉厚な真いかを一夜干しに

することで旨味が凝縮されました

## 一夜干しいか天ぷら

七〇〇円

(税込 七七〇円)



## 海老天ぷら 《一本》

三六〇円

(税込 三九六円)

※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。

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》

(税込一,五四〇円)

一, 四〇〇円



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》(税込一,九九一円)

一, 八一〇円



## 【 越 路 原 】

契約農家にそばを栽培してもらっている長岡市越路地域の「越路原」は風通しがよく寒暖の差がありそばの栽培には最適あさひ山のそば粉は越路産そば粉を100%使用



枋尾名物「ジャンボ揚げ焼き」を「かぐら南蛮麴漬け」と一緒に

## 揚げせいろ

《一枚》

一, 三〇〇円

(税込一, 四三〇円)

《ハーフ》

一, 一七〇円

(税込一, 二八七円)



新鮮な地場産野菜を中心に天ぷらにしました

## 野菜天ぷらせいろ

一, 二二〇円

《野菜六点》

(税込一, 三四二円)

冷そばを鴨とネギの旨味がたっぷり詰まった温かいつけ汁でどうぞ

## 鴨せいり

一、四五〇円

(税込一、五九五円)



揚げたてのサクサクの天ぷらは別皿でご用意いたします

## 天ぷらそば

一、四〇〇円

《大海老一本・野菜》

(税込一、五四〇円)



新鮮な地場産野菜を中心に天ぷらにしました

## 野菜天ぷらそば

一、二二〇円

《野菜六点》

(税込一、三四二円)



栃尾名物「ジャンボ油揚げ焼き」がつくポリウム満点の一杯です

## 油揚げそば

《一枚》

一、三〇〇円

(税込一、四三〇円)

《ハーフ》

一、一七〇円

(税込一、二八七円)

## かけそば

八一〇円

(税込八九一円)

## そば大盛り

二九〇円

(税込三一九円)

※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。

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

一，五四〇円

(税込一，六九四円)

のつぺ・車麩煮・鮭味噌漬焼き・佐渡のえごねりなど  
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

一緒にお楽しみください

## 郷土料理そば御膳

一，七二〇円

(税込一，八九二円)

のつぺ・車麩煮・鮭味噌漬焼き・佐渡のえごねりなど  
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

二,〇二〇円

(税込二,二二二円)

❖ 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

❖ 笹かすたーど

❖ 茶碗蒸し

❖ せいろそば

※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。

# 丼そばセット

## 天井そば御膳

《天井・そばハーフ

・茶碗蒸し・吸物・香の物》

九九〇円

(税込一、〇八九円)



## しらすネギトロ丼そば御膳

《しらすネギトロ丼・そばハーフ

・茶碗蒸し・吸物・香の物》

一、一九〇円

(税込一、三〇九円)



## 新潟タレかつ丼そば御膳

《タレかつ丼・そばハーフ

・茶碗蒸し・吸物・香の物》

一、二四〇円

(税込一、三六四円)

### 【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す農家から仕入れることで安心して安全なお食事を



## そば大盛り



二九〇円

(税込三一九円)



## 大海老天井

《大海老天井

・茶碗蒸し・吸物・香の物》



一、二八〇円

(税込一、四〇八円)

## 新潟タレかつ丼

《タレかつ丼

・茶碗蒸し・吸物・香の物》



一、三二〇円

(税込一、四五二円)

## 天ぷら御膳

《天ぷら盛合せ・ご飯

・茶碗蒸し・吸物・香の物》



一、三五〇円

(税込一、四八五円)

小学生以下のお子様限定ランチ

## 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)》



八〇〇円

(税込 八八〇円)

※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。

のつへ・車麩煮・鮭味噌漬焼き・佐渡のえごねりなど六種盛合せ

## 郷土料理六種盛合せ

一，二八〇円

(税込一，四〇八円)



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

## 佐渡のえごねり

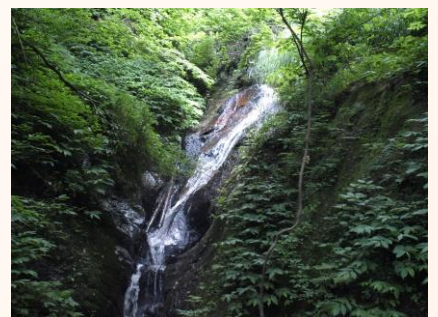
四四〇円

(税込四八四円)



## 【越後・郷土の食】

越後の山々に積もった雪は  
田畑をうるおし  
生命を育み海へ注ぐ  
豊かな水と肥沃な田畑が  
恩恵をもたらし  
その地域地域 四季折々  
越後・郷土の食となる



枋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

葉味は「生姜」「おろし」「ネギ」「鰹節」「かぐら南蛮麴漬け」

## 枋尾のジャンボ油揚げ焼き

《一枚》

六五〇円

(税込七一五円)

《ハーフ》

三九〇円

(税込四二九円)



調理人が熟練の技でつくった自家製コース煮は

おそばともう一品にちょうど良い量と味わいです

## 自家製鴨コース煮

六五〇円

(税込 七一五円)



玉子焼きにひと手間くわえてさらにおいしく

## 玉子焼きの揚げ出し

六〇〇円

(税込 六六〇円)



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

## のっぺ

五九〇円

(税込 六四九円)



新潟タレかつをおつまみにどうぞ

## おつまみタレかつ

《一枚》 二二〇円

(税込 二四二円)



《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。



(税込 六三八円)

## 酒粕クリームチーズ酒盗がけ

五八〇円

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



《二尾のイメージ写真》

(税込 四七三円)

## 真いわし 越後漬焼き 《一尾》 四三〇円

「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



(税込 三八五円)

《二本》

三五〇円

## 酒粕ウインナー

《四本》

六四〇円

ウインナーのジューシーな味わいと酒粕の豊かな風味が絶妙

## 【朝日酒造の酒粕】

低温でじっくりと発酵させる  
吟醸造りから生まれる  
「朝日酒造」の酒粕は 米粒  
が残り 香りも非常に華やか  
発酵食品である酒粕は  
身体に有益な成分が多く  
美容や健康に効果が高い



烏龍茶・ジンジャーエール・

オレンジジュース

各三〇〇円

(税込 三三〇円)

長年培ってきた「久保田」の麴(こうじ)造りの技術を用いて  
ブランド初の麴(こうじ)甘酒を作りました  
上品な甘さとすっきりとした味わい  
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》

四二〇円

(税込 四六二円)



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》ランチタイム三〇〇円

(税込 三三〇円)

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)



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

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》

水まんじゅう生地にもろ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

ニヶ 三一〇円

(税込 三四一円)

酒粕チーズケーキと雪室コーヒー

六八〇円

(税込 七四八円)

※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。

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 勝保



グラス 八七〇円  
三〇〇ml 一, 九四〇円  
ボトル 四, 二七〇円

## 朝日山

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 一, 〇二〇円  
三〇〇ml 二, 四八〇円  
ボトル 五, 四七〇円

グラス 八五〇円  
三〇〇ml 一, 九〇〇円  
ボトル 四, 二三〇円

グラス 六四〇円  
三〇〇ml 一, 四七〇円  
ボトル 三, 三八〇円

グラス 五五〇円  
三〇〇ml 一, 一三〇円  
ボトル 二, 五五〇円

グラス 四九〇円  
三〇〇ml 九五〇円  
ボトル 二, 二一〇円

## 久保田

一八三〇(天保元)年  
朝日酒造の原点である「久保田屋」創業  
日本酒「久保田」は今なお進化する

香り穏やかに口当たり柔らかな吟醸酒

吟醸

## 久保田千寿

キレイでスッキリとした味わい

久保田

## 千寿純米吟醸

口当たりから甘・酸、コクと移ろう味わい

純米吟醸

## 久保田紅寿

香り、甘味、キレが融合

久保田

## 純米大吟醸

味わいに深みがありつつのど越しは軽やか

純米大吟醸 山麩仕込

## 久保田碧寿

華やかな香りと重厚な味わいが重なり合う

純米大吟醸

## 久保田萬寿

グラス 一, 四九〇円  
三〇〇ml 三, 六七〇円  
ボトル 八, 七一〇円

グラス 九八〇円  
三〇〇ml 二, 三七〇円  
ボトル 五, 五四〇円

グラス 八二〇円  
三〇〇ml 一, 八七〇円  
ボトル 四, 一二〇円

グラス 七六〇円  
三〇〇ml 一, 六一〇円  
ボトル 三, 七四〇円

グラス 六四〇円  
三〇〇ml 一, 五二〇円  
ボトル 三, 三三〇円

グラス 六〇〇円  
三〇〇ml 一, 一六〇円  
ボトル 二, 六九〇円

## 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ツとひく後味

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

バランスの  
取れた炭酸で  
心地よい  
のど越しが  
楽しめます



グラス 六一〇円  
三〇〇ml 一,一四〇円  
ボトル 二,六三〇円

グラス 七〇〇円  
三〇〇ml 一,五八〇円  
ボトル 三,三九〇円

グラス 九七〇円  
三〇〇ml 二,三八〇円  
ボトル 五,三九〇円

二五〇ml 各九八〇円

グラス 八五〇円  
三〇〇ml 一,九〇〇円  
ボトル 四,二三〇円

## 日本酒飲み比べ

季節酒から好きなお酒をお選びいただけます

### 大吟醸飲み比べ

《朝日山萬寿盃・季節限定酒・久保田萬寿》

一,六五〇円

### 朝日山飲み比べ

《純米酒・純米吟醸・純米大吟醸》

一,〇〇〇円

### 越州飲み比べ

《式・参・悟》

一,一五〇円

### 久保田飲み比べ

《千寿純米吟醸・碧寿・純米大吟醸》

一,三〇〇円



限定ビール

### 風味爽快ニシテ

《樽生》 六七〇円

《樽生小》 四九〇円

### サッポロラガービール

《中瓶》 七〇〇円

サッポロプレミアム

### アルコールフリー

四五〇円

※ 「朝日山・久保田」「越州・飲み比べ」ページの価格はすべて税込表示です。



越路産  
そば粉  
100%使用

《お持ち帰り用メニュー》

ご家庭で「あさひ山 虫庵」の味をお楽しみください

生そば三人前・つゆ付き

(おいしいそばのゆで方付き)

一、六〇〇円

追加一人前につき

五五〇円

指定農園で栽培した

そば粉一〇〇%使用

つなぎに布海苔を使い

のど越しよく

外一にそば殻を混ぜ込み

香り豊かに

※ 「お持ち帰り」ページの価格はすべて税込表示です。