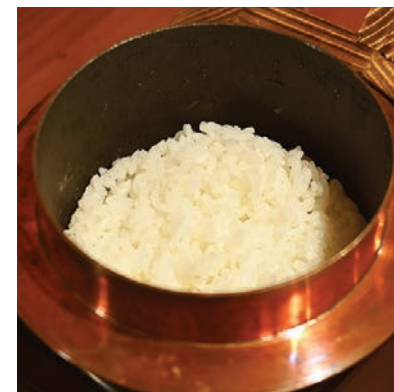


釜めし

Copper pot cooked rice

全て税込み価格です。画像はイメージです。



鶏ときのこの釜めし

Rice cooked with mushrooms and chicken in a pot

新潟県産鶏もも肉と魚沼のきのこ数種類をのせ、出汁で炊き上げました。

Rice cooked with chicken and mushrooms.

1430

鯛釜めし

Rice cooked with snapper in a pot

真鯛をのせ、出汁で炊き上げた釜めしです。

Rice cooked with sea bream.

1540

鰻の釜めし

Rice cooked with eel in a pot

人気の鰻釜飯です。お好みで山椒をかけて召し上がりください。

Rice cooked with eel add Japanese pepper to your liking.

1760

牛ごぼう釜飯

Rice cooked with Beef and burdock in a pot

牛肉と笹がきゴボウのしぐれ煮風釜めし。

Rice cooked with beef and shredded burdock.

1650

銀シャリ

Minami Uomuma Koshihikari rice cooked in a pot

南魚沼産のコシヒカリを羽釜でふっくら炊き上げました。

Rice cooked in hagama.

990

逸品料理

A la carte

全て税込み価格です。画像はイメージです。



栃尾の
ジャンボ油揚げ

Grilled jumbo soybean
curb

新潟県栃尾の名物、ジャンボ油揚げに薬味味噌を挟んで焼き上げました。

A Niigata delicacy of jumbo fried soy bean curb grilled with mixed miso.

990



八海山塩麹もつ煮

Hakkaisan salt-koji
seasoned pig offal stew

豚モツを柔らかくなるまで煮込み、人参、大根、ゴボウと一緒に塩麹で味付けしました。

Pig offal cooked with carrots, daikon radish, and burdock root. Seasoned with Hakkaisan salt koji.

770



本格かまぼこと
八海山練り粕の板わさ

Fish cakes and
Hakkaisan sake-lees
with wasabi

本格かまぼこに、八海山の練り粕と魚沼わさびをふんだんに使用したワサビ漬けを添えました。

Hakkaisan's Sake-lees and Uonuma wasabi are garnish for fishcakes.

990



揚げだし豆腐

Fried tofu in soy sacue
broth



揚げ豆腐にとろみのついた甘しょっぱいタレをかけた逸品です。

Fried tofu served with a sweet and salty sauce.

770



珍味三種盛合せ

Assorted delicacies

1100



お新香盛合せ

Assorted pickles

660

お食事

Dish

全て税込み価格です。画像はイメージです。



もち豚の温玉丼

Rice topped with
sauteed soy sauce
marinated mochipork
and egg



潟県のブランド豚「もち豚」
を自家製醤油ダレでしっかり
味付けして焼きました。

Mochi pork seasoned with
house made soy sauce and
grilled.

1430



ざる蕎麦

Cold Soba with soy
dipping sauce



880



ざるうどん

Cold udon with soy
dipping sauce



880



かけ蕎麦

Soba in a warm soy
sauce broth



880



かけうどん

Udon in a warm soy
sauce broth



880



藻塩おにぎり

Seaweed salt rice ball

440

単品ライス

Rice

330



本日の具だくさん
味噌汁

Miso soup



440

鍋物

Hot Pot

全て税込み価格です。画像はイメージです。



熟成越の鶏の 旨出汁鍋

Chicken Hotpot



塩麴に漬け込み旨味を上げた鶏肉と、お野菜のシンプルな醤油旨出汁ベースのお鍋。

Salt-koji marinated chicken and vegetable hotpot with chicken broth.

3080



海鮮味噌ちゃんこ鍋

Seafood Miso Hotpot



魚介とお野菜の味噌ベース出汁のちゃんこ鍋。

Seafood and vegetable hotpot with miso broth.

3630



発酵もち豚チゲ鍋

Pork Kimuchi Hotpot



新潟県のブランド豚「もち豚」とお野菜に複数の辛味をブレンドした発酵ピリ辛チゲ鍋。

Mochi pork and vegetable hotpot with spicy kimuchi broth.

3300

追加メニュー

うどん
Extre Udon



440

野菜
Extre Vegetable

880

生たまご
Extre Raw egg



150

雑炊セット
Zosui Set

440

お造り

Sashimi

全て税込み価格です。画像はイメージです。



苗場『筍』並盛…三貫付け 5 種盛

Sashimi Platter "TAKE"

日本海直送鮮魚を中心に、
鮮度にこだわったお刺身 5 種盛りです。
単品のお刺身はおすすめをご覧ください。
内容は日替わりです。

Fresh fish from sea of japan. Five kinds of sashimi.
See today's special for sashimi fish.

2530

魚料理

Grilled Fish

全て税込み価格です。画像はイメージです。



銀だら西京漬け焼き

Grilled Black Cod with
Saikyo-miso



脂の乗った銀だらを西京味噌をベースに発酵調味料などを自家調合した味噌床に漬けました。

Fatty black cod marinated in house-made miso sauce and grilled.

1650



サンガ焼き

Sanga Yaki

魚に味噌や香味野菜を加え良くたたき、シソの葉で包み焼き上げました。

Chopped fresh fish mixed with japanese herbs and miso, wrapped in shiso leaves, and pan-grilled.

1100



縞ホッケの開き

Grilled dried striped
atka macarel

大定番の縞ホッケ！
BIG サイズです！！

Can be shared with 2 to 3 people.

1540

サラダ

Salad

全て税込み価格です。画像はイメージです。



スモークサーモンの 自家製塩麹 シーザーサラダ

Caesar salad with
smoked salmon



スモークサーモンと彩野菜に、
自家製塩麹シーザードレッシ
ングをかけました。

Caesar salad with smoked
salmon put homemade caesar
dressing.

990



海老とアボカドの 自家製 ゴマクリームサラダ

Shrimp and avocado
salad



海老とアボカドをメインに自家
製醤油麹ゴマドレッシングで
味付けした和風サラダです。

With japanes style sesame
dressing.

1320



窯焼き野菜

Firewood oven grilled
vegetables

季節の取れたて野菜を素材
を活かし薪窯で焼きました。

seasonal vegetables grilled in
firewood oven.

990

肉料理

Grilled Meat

全て税込み価格です。画像はイメージです。



もち豚の 味噌漬け焼き

Grilled miso marinate
pork

豚肩ロース肉を手前味噌使用の漬け床に漬け込み、熟成させた肉を薪窯でグリルしました。

Pork shulder marinated in house made miso and grilled in firewood oven.

1320



自家製ハンバーグ発酵 デミグラスソース煮込み

House-made hamburger
stake with demi-glace
sauce



塩麴でマリネし旨味を上げたハンバーグ。デミグラスソースには八丁味噌を加えました。

Used salt-koji for seasoning the meat to bring umami and grilled. For the sauce ,Haccho-miso was added in demi-glace.

1540



越の鶏の 塩麴漬け焼き

Grilled salt-koji
marinate chicken



鶏肉を塩麴に漬け込むことで柔らかく、更に旨味を引き上げました。

Chicken marinated in salt-koji for umami and soften the meat.

1100

揚げ物

Fried Food

全て税込み価格です。画像はイメージです。



塩麴の鶏から揚げ

Hakkaisan salt koji
flavored fried chicken



八海山の塩麴で漬けた鶏もも肉を米粉でカラッとあげました。

Fried chicken with rice flour.
Tender and juicy with
Hakkaisan salt-koji.

990

タコから

Fried octopus



居酒屋定番の揚げ物、タコ唐です。レモンをかけてお召し上がりください。

An izakaya menu classic!
Enjoy with fresh squeezed
lemon.

990

フライドポテト

Fried potatoes



自家製酒粕マスタードと
ケチャップソースでどうぞ。

Served with homemade
mustard sauce and ketchup.

550

天ぷら盛合せ

5点盛

Assorted tempura



季節のてんぷらの5種盛り。
内容は日替わりです。

Five kinds of seasnable
tempura cange daily.

1320