

ご昼食のご案内

越後へぎそば・ごはん膳 1,650円(税込)



お冷、お茶、
コーヒーなどを
セルフサービスで
ご用意しております。

※写真はイメージです。

へぎそば

二八そば（南魚沼産枝吉地区そば粉 8 割：米粉等と使用したつなぎ 2 割）
「3たて」を厳守しており、ご予約当日の朝そば打ちをし、ご来店と同時に茹でます。
※3たて・・・挽きたて、打ちたて、茹でたて

白ごはん

最上級の魚沼産しおざわコシヒカリを使用しています。ご予約当日の朝精米いたします。
（1 kg 860円で販売中 生産農家名 / 星野 光寿）

巻機かぐら南蛮味噌

全国一村逸品コンテスト銀賞受賞!!
ピリ辛がクセになるごはんのお供です。当店では希少な「生」風味をご賞味いただけます。

天ぷら5種盛り合わせ

海老やまいたけの他、地元野菜を使用した天ぷらです。

魚沼郷土料理の盛り合わせ

「からしなます（切り干し大根）」をはじめとし、
季節に合わせた手作り惣菜 / 漬物をご用意いたします。

けんちん汁

里芋、大根、にんじん、油揚げ等を使用しています。

ご昼食のご案内

香り釜一番膳

1,650円(税込)



お冷、お茶、
コーヒーなどを
セルフサービスで
ご用意しております。

※写真はイメージです。

白ごはん

1合釜（150g）を卓上で炊き上げる釜飯をお楽しみいただけます。

お米は、最上級の魚沼産しおざわコシヒカリを使用し、ご予約当日の朝精米いたします。

（1kg 860円で販売中 生産農家名 / 星野光寿）

※食べきれなかった場合は、ラップでのお持ち帰りも可能です。

田舎煮物

新潟名物の「車麩」、身欠きニシン、こんにゃく、にんじん等を使用。

良く味の染みた手作り煮物です。

魚沼郷土料理（2種）

「からしなます（切り干し大根）」と「棒鱈の甘露煮」をご用意しています。

どちらもご飯に合う、地元を代表する郷土料理です。

手作り味噌（2種）

どちらもご飯につけてお召し上がりください。

- ・巻畑かぐら南蛮味噌：全国一村逸品コンテスト銀賞受賞!!

当店では希少な「生」風味をご用意しています。

- ・雪譜味噌：南魚沼産大豆を使用した生姜味噌です。

けんちん汁

里芋、大根、にんじん、油揚げ等を使用しています。