



新潟
越前
地場まん
KOSHI
TANTAN



新潟の四季折々、旬の食材を活かした料理と
地場の食材と合わせて美味しい新潟の地酒で、
お客様を心よりおもてなしいたします。
おすすめメニューと合わせてご覧くださいませ。

日本海 鮮魚

日本海鮮魚

お刺身盛り合わせ

F37 ◆ 一〜二人前

F38 ◆ 三〜四人前

価格は時期によって異なります。
詳しくはスタッフにお尋ねください。

日本海の荒波から

水揚げされた地魚を厳選。

当店は鮮度にこだわった

仕入れをしております。



ゆたから サーモン

安田温泉の温泉水と
こだわりの配合飼料で
養殖した、味わい深い
高品質のサーモンです。

F22 ◆ ゆたからサーモンの

お造り

九六〇(二〇五六)

F20 ◆ ゆたからサーモンと

アボカドの湯葉巻き

九四〇(二〇三四)

F21 ◆ ゆたからサーモンの

カルパッチョ

一、二〇〇(二、三三〇)

F23 ◆ ゆたからサーモンの

握り寿司

一貫二五〇(二七五)

F24 ◆ ゆたからサーモン

アボカドの握り寿司

一貫二八〇(三〇八)

F25 ◆ ゆたからサーモン

小井ぶり

九二〇(二〇二二)



佐渡産

南蛮えび

南蛮えびの しゃぶしゃぶ

F51

◆一人前 一、八〇〇
(一九八〇)

※二人前より承ります。



※写真は2人前です。

選べるメ付きで

◆一人前

二、一八〇

(二、三九八)

※二人前より承ります。

海老の頭を鍋に戻す事で旨味
たっぷりの濃厚な出汁が生まれ、
メにはラーメン又は雑炊を
お楽しみいただけます。

F52

◆メのラーメンセット



F54 単品 380円(418円)

F55

◆メの雑炊セット



F54 単品 380円(418円)

※メは二〜三人前です。

佐渡産

南蛮えび

F50

八五〇(九三五)



※かっこの内価格は税込価格です。

村上牛

新潟を代表する
ブランド牛。



平成八年度・平成十五年度には
「全国肉用牛枝肉共励会」で
最高位の名誉賞を受賞。
新潟を代表するブランド牛
として賞賛されています。

F13

◆ 村上牛 炙り寿司 一貫

F12

◆ 村上牛 ねぎま串 一本

F10

◆ 村上牛 炙り焼き

F11

◆ 村上牛 炙りカルパッチョ

価格は時期によって異なります。
詳しくはスタッフにお尋ねください。



村上牛炙り寿司



村上牛 炙り焼き

佐渡牛

島に生まれ、島で育つ、
希少な黒毛和牛。

年間出荷頭数わずか40頭強と
非常に希少な佐渡牛は、
やわらかく甘みがあり、
ジューシーな肉質が特長です。

佐渡牛の しゃぶしゃぶ



※写真は一人前です。

F14

◆一人前 一、九八〇
(二、一七八)



F15

◆佐渡牛の
牛しゃぶ寿司

「貫」三五〇 (三八五)

越後米豚

こしおろ

越王

新潟育ち、
完全地産の身近な
ブランド豚。



※写真は一人前です。

しゃぶしゃぶ

F17

◆一人前 一、三八〇

(二、五一八)



越後米豚 越王

F76

◆豚肉えのき巻き

一本 二五〇 (三八五)

F75

◆豚肉しそ巻き

一本 二五〇 (三八五)

F77

◆豚肉青ねぎ巻き

一本 三五〇 (三八五)

F18

◆越後米豚 越王ヒレ肉使用

◆新潟名物

タレカツ

七八〇 (八五八)

F89

◆越後米豚 越王

◆タレかつヒレ

小井ぶり

八八〇 (九六八)





串焼き

越の鶏

飼料にハーブ、ヨモギ粉末を添加した飼料により肉の臭みを減らしたヘルシーで柔らかい鶏肉です。

◆ F74 串焼き盛り合わせ

四本一、二〇〇(二、三三〇)
盛り合わせの内容は
スタッフまでお尋ねください。

◆ F70 もも串 一本二八〇(三〇八)

◆ F71 ねぎま串 一本二八〇(三〇八)

◆ F72 砂肝串 一本二八〇(三〇八)

◆ F73 ハツ串 一本二八〇(三〇八)

■「塩」か「タレ」よりお選びください。
■単品は一本よりご注文いただけます。

酒の肴

◆ F49 炙り鰯 五八〇(六三八)

◆ F30 村上名物 鮭の酒びたし 六八〇(七四八)

◆ F35 岩もずく酢 五〇〇(五五〇)

◆ F47 たたききゅうり 四五〇(四九五)

◆ F46 漬物盛り合わせ 五〇〇(五五〇)

◆ F56 こだわり卵の
出し巻き玉子 五八〇(六三八)

◆ F44 俺たちの塩辛 四九〇(五三九)

◆ F45 甘海老醤油入り
数の子松前漬け 五〇〇(五五〇)

◆ F48 馬肉の
コク旨生姜ユツケ 八二〇(九〇二)

◆ F60 味噌漬け
クリームチーズと
茎わさび 六八〇(七四八)



炙り鰯



村上名物 鮭の酒びたし



馬肉のコク旨生姜ユツケ

◆ F36 新潟贅沢
五種盛り

◆ 雪室熟成和牛とろける生ハム
◆ 佐渡牛のビーフジャーキー
◆ 燻製ほたるいか炙り焼き
◆ 佐渡産牡蠣のオイル漬け
◆ 神楽南蛮味噌のシチュー詰め
※内容は仕入れにより変更となる場合がございます。
一、八九〇(二、〇七九)



◆ F57 ふぐたたき 一、二八〇(二、四〇八)

◆ F58 ふぐの塩辛
くゆず和え 六四〇(七〇四)

◆ F59 ふぐ皮ポン酢 五八〇(六三八)

◆ F88 馬肉の握り寿司 一貫二八〇(三〇八)



ふぐたたき



馬肉の握り寿司

逸品

F39
新潟銘酒！八海山
 あさりの噴火蒸し
 八四〇(九二四)



銘酒八海山を使用した酒蒸し。
 火山が噴火しそうな臨場感を表現します。

F16

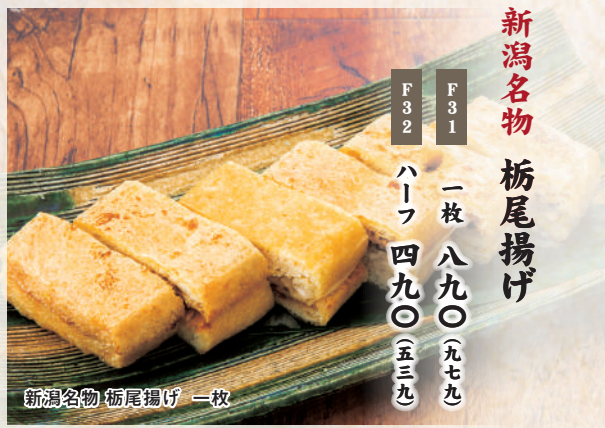
◇ **越乃黄金豚の**
 トントロ炙り焼き

八九〇(九七九)



◇ **新潟名物 栃尾揚げ**

F31 一枚 八九〇(九七九)
 F32 ハーフ 四九〇(五三九)



新潟名物 栃尾揚げ 一枚

F33

◇ **栃尾揚げ肉味噌ピザ**

七二〇(七九二)

F34

◇ **新潟名物のつぺ**

六五〇(七一五)

里芋などの野菜を煮た新潟の郷土料理。



F40

◇ **新潟銘酒漬け**

えいひれの炙り焼き

五八〇(六三八)

F41

◇ **銀鱈の西京味噌漬け**

炙り焼き

八二〇(九〇三)



◇ **地鶏入り**

生つくね炙り焼き

F42 二本 七〇〇(七七〇)

F43 追加一本 三五〇(三八五)



サラダ

F27

◇ **越たんたんサラダ**

七八〇(八五八)



F26

◇ **ゆたからサーモンと**
アボカドのわさびサラダ

八九〇(九七九)



※かっこ内の価格は税込価格です。

揚げ物

F61

◇ 若鶏の半身揚げ カレー風味
モモからムネ・手羽まで味わえます。

1,110 (1,140)



F62

◇ 和風スパイスの
ポテトフライ

480 (528)

F69

◇ ギンポウの
天ぷら

890 (979)



F63

◇ 岩もずくの天ぷら

620 (683)



F68

◇ 幻魚の唐揚げ

580 (638)

F67

◇ 真ふぐの唐揚げ

1,100 (1,130)

佐渡牛×

越乃黄金豚

F66

◇ 越たんたんの
プレミアムメンチカツ

580 (638)



F65

越の鶏

◇ 越の鶏(むね肉)の天ぷら
梅しそポン酢添え

620 (682)



F64

◇ 越の鶏の唐揚げ
おろしポン酢添え

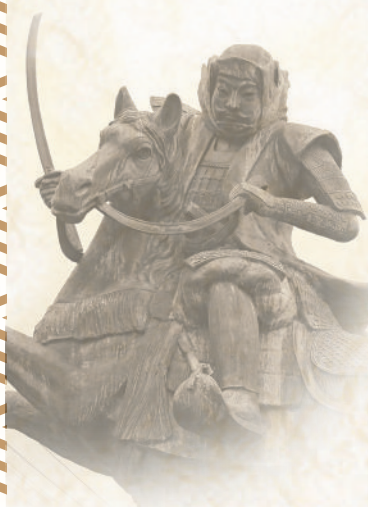
750 (825)



食事

全て新潟県産のお米を使用しております

新潟の自然豊かな環境で育った
旨味・食感・色ツヤのバランスが
良いコシヒカリをご堪能ください。



新潟県の戦国武将である上杉謙信が
戦の際におにぎりを剣に刺して焼いた
ことが名前の由来と言われています。



F87

◇新潟県産コシヒカリの
けんさ焼き

南蛮味噌添え

五〇〇(五五〇)

土鍋飯

F80

◇新潟県産コシヒカリの
土鍋飯

六八〇(七四八)

F81

◇柏崎の鯛めし風
土鍋飯

一、八九〇(三〇七九)



※かつこ内の価格は税込価格です。



F82

◇ 炙りのどぐろの土鍋飯

いくら添え

一、六八〇 (二、八四八)

F86

◇ 村上塩引き鮭と

いくら土鍋飯

一、六八〇 (二、八四八)

F84

◇ 佐渡牛の土鍋飯

一、六八〇 (二、八四八)

F85

◇ 越の鶏の土鍋飯

一、二八〇 (一、四〇八)

F83

◇ 舞茸と栃尾揚げの土鍋飯

九五〇 (一、〇四五)

麺

F90

◇ 新潟名物

へぎそば (ふのりそば)

八〇〇 (八八〇)

布海苔(ふのり)を使ったコシの強い蕎麦を片木(へぎ)と呼ばれる板状の器の上に盛りつけた新潟の郷土料理です。



※かっこの内は税込価格です。

甘味

F91

◇ フォンダンシヨコラ
越後姫シャーベット添え

六二〇 (六八二)

F92

◇ とろけるわらび餅と
枝豆ジェラート

五八〇 (六三八)

F93

◇ 越後姫のシャーベット

四八〇 (五二八)

F94

◇ 新潟枝豆のジェラート

四八〇 (五二八)



とろけるわらび餅と枝豆ジェラート



フォンダンシヨコラ越後姫シャーベット添え

ノンアルコールカクテル

【各五〇〇 (五五〇)】

D126

◇ マスカットスカッシュ

D125

◇ UMEジンジャー

D127

◇ ミントスプラッシュ

D128

◇ つがる姫 りんごシロップ+牛乳

ソフトドリンク

【各三八〇 (四一八)】

◇ ウーロン茶

D705

冷

D706

温

◇ 玉露

D707

冷

D708

温

D702

◇ ペプシコーラ

D703

◇ ジンジャーエール

D701

◇ カルピスウォーター

D700

◇ カルピスソーダ

D704

◇ オレンジジュース

ビール

D100

◇ ザ・プレミアム・モルツ

六二〇 (六八二)

D101

◇ 瓶ビール 中瓶

七五〇 (八二五)

〈ノンアルコールビール〉

D102

◇ オールフリー

五五〇 (六〇五)

アルコール0.00% ビールテイスト飲料。

ハイボール

D611 ハイボール濃いめ プラス一五〇 (二六五)

D614

◇ ハイボール

五二〇 (五七二)

D605

◇ 生レモンハイボール

五五〇 (六〇五)

D606

◇ 柚子はちみつハイボール

五五〇 (六〇五)

D607

◇ ジンジャー&ライムハイボール

五五〇 (六〇五)

D608

◇ コーラ&レモンハイボール

五五〇 (六〇五)

D609

◇ リンゴハイボール

五五〇 (六〇五)

D610

◇ マスカットハイボール

五五〇 (六〇五)

D604

◇ 角ハイボール

五六〇 (六一六)

〈ノンアルコールハイボール〉

D615

◇ アサヒスタイルバランス

四五〇 (四九五)

ハイボールテイスト

カロリー0*、糖類0*、アルコール0.00%で
お酒気分を楽しめるノンアルコール飲料。*食品表示基準による。

※かっこの内価格は税込価格です。

当店では、20歳未満および車両を運転してお帰りになるお客様へのアルコール販売を固くお断りしております。

焼酎

ロック・お湯割り
水割り・ソーダ割り

食用米を用いることが多い米焼酎。
肥沃な粘土質の土壌、栽培に適した気候、
豊富な雪解け水に恵まれた米どころである新潟の
上質な米焼酎をお楽しみください。

◇ 八海山 米焼酎

よろしく千萬あるべし

〈米／新潟〉
グラス 六〇〇 (六六〇)

D401

◇ こしひかり

〈米／新潟〉

グラス 六〇〇 (六六〇)

D400

◇ 黒霧島

〈芋／宮崎〉

グラス 五〇〇 (五五〇)

D403

◇ 知心剣

〈麦／大分〉

グラス 五二〇 (五七二)



◇ 鍛高譚

〈しそ／北海道〉

グラス 五二〇 (五七二)

D405

◇ すつと。

〈甲類〉

ボトル 六〇〇 ml
一、六九〇 (一、八五九)

ボトルの友

D406	梅干し	1ケ	100 (110)
D412	カットレモン (1/10 カット)	1ケ	30 (33)
D407		10ケ	280 (308)
D408	ハーフカットレモン (1ケ)		100 (110)
D409	水		100 (110)
D410	割り水 (デキャンタ)		100 (110)
D411	お湯 (ポット)		100 (110)
D413	炭酸水 (デキャンタ)		100 (110)
D414	ウーロン茶 (デキャンタ)		490 (539)
D415	玉露 (デキャンタ)		490 (539)

日本酒

〈妙高酒造／上越市〉

妙高山



にいがたの名工
杜氏 平田正行

創業文化十二年 (一八一五年)、新潟県上越の老舗造り酒屋。
米どころ新潟のお米を、上越の秀峰・妙高山の伏流水を使って、
熟練の蔵人たちが、心を込めて丹念に醸した、お米の旨味を
感じられる品格あるお酒です。
国内外での受賞歴も多数の酒蔵から直接仕入れ、造り手の情熱を
そのままお届けします。
造り手の思いがぎゅっと詰まった柔らかな飲み口の旨口酒。



◇ 妙高山 清酒

グラス 四五〇 (四九五)

D501

◇ 越乃雪月花 純米大吟醸

グラス 八六〇 (九四六)

他にも選りすぐりの地酒をご用意しております。詳しくは別紙をご覧ください。

日本酒 カクテル

ベースとなる日本酒は妙高山を使用しています。

各五二〇 (五七二)



桃乃しづく

漆黒の伯美人

柑果の涙

緑香のいぶき

黄茶の泉

D124 **桃乃しづく**

ももの
ピーチリキュール+ソーダ+ミックスベリー

D123 **柑果の涙**

かんか
オレンジジュース+ミックスベリー

D122 **漆黒の伯美人**

カスリキユール+カルピスウォーター+ミックスベリー

D120 **黄茶の泉**

きちゃ
ジンジャーエール+カットレモン

D121 **緑香のいぶき**

りよくか
ソーダ+カットレモン+ミント

サワー

D308 焼酎濃いめ プラス五〇 (二六五)

D304 **生搾りレモンサワー** 五五〇 (六〇五)

D305 **ウーロン茶割り** 五〇〇 (五五〇)

D306 **玉露割り** 五〇〇 (五五〇)

D300 **カルピスサワー** 五〇〇 (五五〇)

D303 **ゆず・ハチミツサワー** 五二〇 (五七二)

D301 **りんごサワー** 五二〇 (五七二)

D302 **マスカットサワー** 五二〇 (五七二)

〈ノンアルコールサワー〉

D307 **アサヒスタイルバランス** 四五〇 (四九五)

レモンサワーテイスト

カロリー0※、糖類0※、アルコール0.00%
お酒気分を楽しめるノンアルコール飲料。※食品表示基準による。

ウイスキー

ロック・ソーダ割り
水割り・お湯割り

◇ **ブラックニッカ**

D612 S 五〇〇 (五五〇)
D613 W 六四〇 (七〇四)

◇ **角瓶**

D600 S 五二〇 (五七二)
D601 W 六六〇 (七二六)

◇ **越ノ忍**

D602 S 六九〇 (七五九)
D603 W 八〇〇 (八八〇)

カクテル

D110 **カシスソーダ** 五二〇 (五七二)

D111 **カシスウーロン** 五二〇 (五七二)

D112 **カシスオレンジ** 五五〇 (六〇五)

D113 **レゲエパンチ** 五二〇 (五七二)

D114 **ファジーネーブル** 五二〇 (五七二)

D115 **カシスミルク** 五二〇 (五七二)

D116 **ピーチミルク** 四五〇 (四九五)

D117 **カルーアミルク** 四五〇 (四九五)

◇ **サンダリア** 赤 D118 白 D119 各四五〇 (四九五)

ワイン

◇ **ハウスワイン** 赤 D200 白 D201 各四八〇 (五二八)

果実酒

ロック・ソーダ割り
水割り・お湯割り

D202 **紀州南高梅梅酒** 五〇〇 (五五〇)

D203 **八海山の原酒で**

仕込んだうめ酒 五五〇 (六〇五)

D204 **久保田** 五〇〇 (五五〇)

ゆずりキユール

※かつこ内の価格は税込価格です。

当店では、20歳未満および車両を運転してお帰りになるお客様へのアルコール販売を固くお断りしております。

新潟銘酒

日本酒

新潟地酒十二種

D510 本醸造 三種飲み比べセット 八五〇(九三五)

D509 吟醸 三種飲み比べセット 九八〇(一、〇七八)

季節の地酒あります。※詳しくはスタッフまで。

〈宮尾酒造／村上市〉

張鶴

張鶴 雪 特別本醸造

淡麗な味わいで爽やかな飲み口。

D516 ボトル三、三〇〇(三、六三〇)

D504 七八〇(八五八)

〈麒麟山酒造／東蒲原郡阿賀町〉

麒麟山

麒麟山 遠雷

ほのかに香り立つキリッとした酒。

八三〇(九一三)

〈緑川酒造／魚沼市〉

川緑

緑川 純米

淡麗でキレのある純米酒。

八五〇(九三五)

越乃寒梅

〈石本酒造／新潟市〉

越乃寒梅 別撰

力強く抜群のキレ。
八九〇(九七九)

〈青木酒造／南魚沼市〉

鶴齢

鶴齢 純米

優しい味わい。
八三〇(九一三)

〈諸橋酒造／長岡市〉

越乃景虎

越乃景虎 超辛口普通酒

県内でも最も辛口の酒のひとつ。
六九〇(七五九)

吉乃川

〈吉乃川／長岡市〉

極上吉乃川 吟醸

料理の邪魔にならない穏やかな香り。
八〇〇(八八〇)

〈丸山酒造場／上越市〉

雪中梅

雪中梅 本醸造

やわらかな口当たり。甘口のお酒。
七六〇(八三六)

〈榎木酒造／新潟市〉

鶴の友

鶴の友 特別本醸造

地元の定番酒。フルーティーな香りを冷酒で。
八五〇(九三五)

久保田

〈朝日酒造／長岡市〉

久保田 千寿 吟醸

飲み飽きしない落ち着いた酒質。

D517 ボトル三、五〇〇(三、八五〇)

D502 八〇〇(八八〇)

〈八海醸造／南魚沼市〉

八海山

八海山 特別本醸造

淡麗なすっきりとした飲み口。
七八〇(八五八)

〈北雪酒造／佐渡市〉

北雪

北雪 純米

どんな料理にも合う純米酒。
七八〇(八五八)

※当店では、20歳未満のお客様および車両を運転してお帰りになるお客様へのアルコール販売を固くお断りしております。
※かっこ内の価格は税込価格です。