

○ 秋季お勧めの逸品

※税抜き・※タッチパネルメニューよりご注文下さい

— 食欲の秋新潟味めぐり —

く下越・佐渡く

◎天然記念物「笹川流れ」の塩を使った

・ 厳選牛サーロイン炭火焼き(2人前) 1680-

・ 大海老油焼き(2人前) 480-

・ のど黒炭火焼き(2人前) 時価(おすすめ内金額明記)



く新潟で最も美しく清らかな海“笹川流れ”。この海水を何度もさらしの布に通し大量の薪でじっくり時間をかけて煮詰めた、海の恵みをいっぱいけた塩く

◎佐渡黒豚の炙り角煮 温玉添え (2人前) 680-

く新潟県の佐渡島で飼育されている「佐渡の島黒豚」は、頭数が少ない希少なブランド豚佐渡の大自然の中で適度に運動しながらのびのび過ごすことで、程よい筋肉が付きストレスなく健康的に成長し、上質な脂は甘みがある人気銘柄ですく

く中越く

◎枋尾油揚げ神楽南蛮

味噌チーズ焼き(2人前) 580-

◎布海苔けんさん焼き(1人前) 580-

く戦国時代の兵糧として剣の先におむすびを刺し、焼いて食べたところから来ていると言われています。現在では新米の収穫を祝う行事食にもなっているそうですく



く上越く

◎干し貝柱入りのっぺい (2人前) 580-

く新潟地方の「のっぺ汁」とは異なり、葛でとろみをつけた煮物。

お席が「平らに収まるように」との「納平」が由来の縁起料理ですく

◎上越ソウルフード する天 (2人前) 580-

