

わっぱ飯

曲げわっぱの中で蒸しあげたご飯に豊富な具材を乗せたわっぱ飯。おいしいお米と海産物が豊富な新潟ならではの美味しいご飯を召し上がれ。



鮭といくらのわっぱ飯 和膳セット

*茶碗蒸し・味噌汁・お新香付き

No. 131 1,540円(税込1,694円)



ミニぶっかけうどんセット

No. 132 1,490円(税込1,639円)



単品 No. 133 1,290円(税込1,419円)

紅ずわいがにのわっぱ飯 和膳セット

*茶碗蒸し・味噌汁・お新香付き

No. 134 1,640円(税込1,804円)



ミニぶっかけうどんセット

No. 135 1,590円(税込1,749円)



単品 No. 136 1,390円(税込1,529円)



鶏のわっぱ飯 和膳セット

*茶碗蒸し・味噌汁・お新香付き

No. 137 1,290円(税込1,419円)



ミニぶっかけうどんセット

No. 138 1,240円(税込1,364円)



単品 No. 139 1,040円(税込1,144円)



柏崎の新名物!!

鯛茶漬

柏崎の鯛茶漬

No. 269 1,090円(税込1,199円)

鯛に下味をつけておりますので、まずはそのまま「鯛丼」としてお召し上がりください。

その後お好きな頃合いで、鯛に出汁をかけて「お茶漬」としてお召し上がりください。



柏崎名産の鯛のお刺身とお出汁でおいしいお茶漬を

新潟県 能生産

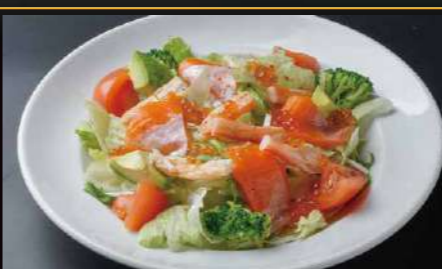
紅ずわいがに

いっしょくで楽しむ
「新潟の美味」
新潟グルメ



紅ずわいがに(姿) 1/2杯
No. 314 890円(税込979円)

紅ずわいがに(姿) 1杯
No. 313 1,590円(税込1,749円)



紅ずわいがにとアボカドのサラダ

No. 297 990円(税込1,089円)

ハーフ

No. 298 690円(税込759円)



紅ずわいがにの酢の物

No. 285

740円(税込814円)



紅ずわいがにのカニ味噌

No. 288

890円(税込979円)

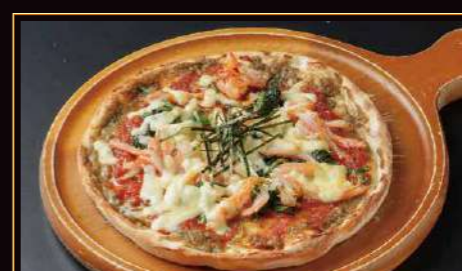


紅ずわいがに丼

No. 94

1,390円(税込1,529円)

+50円(税込55円)で ご飯大盛り



能生産 紅ずわいがにとカニ味噌ピザ

No. 85

1,390円(税込1,529円)



紅ずわいがにのレタスチャーハン

No. 260

990円(税込1,089円)

新潟グルメ いっさくで楽しむ「新潟の美味」

新潟でカツ丼といえばコレ たれカツ丼



揚げたての薄めのとんかつを、甘い醤油だれにくぐらせご飯に乗せた、卵でとじでないカツ丼です。食べやすいサイズで、たれの染みたサクサクの食感のカツと、新潟ならではの美味しいご飯は相性抜群！

+50円(税込55円)でご飯大盛り

たれカツ丼 和膳セット

*茶碗蒸し・味噌汁・お新香付き

No. 116 1,290円(税込1,419円)

ミニぶっかけうどんセット

No. 117 1,240円(税込1,364円)

単品 **No. 118** 1,040円(税込1,144円)



ミニたれカツ丼

No. 194 690円(税込759円)

ミニぶっかけうどんセット

No. 204 940円(税込1,034円)

新潟のおもてなし料理 笹寿司

クマ笹の葉の上に酢飯をのせて、味付けをした具材や薬味を彩りよく盛り付ける新潟の笹寿司。ハレの日の料理として作られてきた郷土料理です。

和み天ぷら御膳

No. 2 1,340円(税込1,474円)

- 笹寿司
- 天ぷら
- 小鉢(2種盛り)
- ミニもりそば
- 茶碗蒸し
- お新香



笹寿司

新潟の名物料理 わっぱ飯

曲げわっぱの中で蒸しあげたご飯に豊富な具材を乗せたわっぱ飯。おいしいお米と海産物が豊富な新潟ならではの美味しいご飯を召し上がれ。

わっぱ飯御膳

No. 8 1,990円(税込2,189円)

- 鶏の照り焼きわっぱ飯
- 本まぐろ赤身
- サラダ
- 味噌汁
- 茶碗蒸し
- お新香



新潟・栃尾の伝統料理 栃尾の油揚げ



栃尾の油揚げ ねぎ味噌焼き

No. 358 790円(税込869円)



栃尾の油揚げ ねぎチーズ焼き

No. 357 690円(税込759円)



栃尾の油揚げ

No. 356 640円(税込704円)

通常の油揚げの約3倍という、厚揚げと見間違うほどの大きさ。鍋で2回(低温鍋と高温鍋で1回ずつ)揚げることから芯までふっくら。大きさ・味とも日本一と呼ばれています。

するめの天ぷら



上越する天

No. 351

740円(税込814円)

一夜干しの塩するめの天ぷら。上越地域で昔から親しまれてきた家庭料理です。お酒のおつまみにも絶品！

いっさく特製 新潟スイーツ

柿の種のクランチ食感と
チョコアイスが絶妙なハーモニー

新潟亀田の 柿の種パフェ

No. 735 490円(税込539円)

柿の種の甘じょっぱさとチョコアイスの相性は抜群！一口食べれば、口の中で広がる独特の味わいと食感を楽しめるユニークなデザートです！ぜひ一度体験してみてください。



ふのりそば



もりそば(ふのりそば)

No. 233 690円(税込759円)

つなぎに海藻のふのりを使い新潟伝統の製法で作るお蕎麦です。ふのりの味・つるつるとした食感が楽しめます。

糸魚川産

バイ貝の うま煮

No. 289

590円(税込649円)



新潟の地酒

美味しい水とお米が揃う新潟は全国有数の酒どころ。新潟の食とお楽しみください。



雪中梅 [冷酒 一合]

No. 570 450円(税込495円)

メ張鶴 月 [冷酒 一合]

No. 571 450円(税込495円)

久保田千寿 [冷酒 一合]

No. 572 550円(税込605円)



いっさく酒 [冷酒 300ml]

No. 565 690円(税込759円)

八海山 **No. 566** 750円(税込825円)

かたふね **No. 567** 750円(税込825円)

鮎正宗 **No. 568** 890円(税込979円)

越乃景虎 **No. 569** 890円(税込979円)