



新潟伝統製法
ふのりそば

季節の特選 いっさく御膳

No. 17 1,890円(税込2,079円)

□ 寿司5貫 □ 天ぷら(メギス入り) □ 小鉢(2種盛り)
□ ミニもりそば □ 茶碗蒸し □ サラダ □ お新香



新潟郷土料理
笹寿司

和み天ぷら御膳

No. 18 1,390円(税込1,529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

新潟グルメ

いっさくで楽しむ「新潟の美味」



日本海産 紅ずわいがに

紅ずわいがにには、鮮やかな紅色で甘みが強く、ジューシーな身が特徴です。

紅ずわいがに(姿) 1杯
No. 352 1,990円(税込2,189円)

紅ずわいがに(姿) 1/2杯
No. 353 1,090円(税込1,199円)

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。



No. 1 鮭といくらのわっぱ飯御膳

本まぐろ赤身・サラダ・味噌汁・茶碗蒸し・お新香 2,190円(税込2,409円)

和膳セット
*茶碗蒸し・味噌汁・お新香付き

No. 2 1,740円(税込1,914円)

ミニぶっかけうどんセット
No. 3 1,690円(税込1,859円)

単品
No. 4 1,490円(税込1,639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. 5 1,740円(税込1,914円)

ミニぶっかけうどんセット
No. 6 1,690円(税込1,859円)

単品
No. 7 1,490円(税込1,639円)



鶏と五目のわっぱ飯

和膳セット
*茶碗蒸し・味噌汁・お新香付き

No. 8 1,440円(税込1,584円)

ミニぶっかけうどんセット
No. 9 1,390円(税込1,529円)

単品
No. 10 1,190円(税込1,309円)



鯛のわっぱ飯

和膳セット
*茶碗蒸し・味噌汁・お新香付き

No. 11 1,490円(税込1,639円)

ミニぶっかけうどんセット
No. 12 1,440円(税込1,584円)

単品
No. 13 1,240円(税込1,364円)



豚の角煮わっぱ飯

和膳セット
*茶碗蒸し・味噌汁・お新香付き

No. 14 1,490円(税込1,639円)

ミニぶっかけうどんセット
No. 15 1,440円(税込1,584円)

単品
No. 16 1,240円(税込1,364円)



紅ずわいがにの海鮮サラダ

No. 330 1,090円(税込1,199円)

ハーフ
No. 331 690円(税込759円)



紅ずわいがにの酢の物

No. 318 740円(税込814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. 5 1,740円(税込1,914円)



紅ずわいがにの雑炊

No. 297 990円(税込1,089円)



紅ずわいがにとカニ味噌

No. 320 890円(税込979円)



紅ずわいがにとカニ味噌ピザ

No. 107 1,390円(税込1,529円)



紅ずわいがにのレタスチャーハン

No. 110 1,090円(税込1,199円)



紅ずわいがにのかに汁

No. 419 640円(税込704円)



ご飯大盛り +100円 税込110円

紅ずわいがに丼

和膳セット
*茶碗蒸し・味噌汁・お新香付き

No. 151 1,740円(税込1,914円)

ミニぶっかけうどんセット
No. 152 1,690円(税込1,859円)

単品
No. 153 1,490円(税込1,639円)

Mini

ミニ紅ずわいがに丼
No. 192 790円(税込869円)



豊かな海の恵み 糸魚川の魚介

その地形的特性から、豊かな漁場環境を形成する糸魚川。山々のミネラル分が海に豊富な栄養をもたらし、魚を美味しくしています。

糸魚川の地魚海鮮丼 和膳セット

* 茶碗蒸し・味噌汁・お新香付き

No. 169 1,840円(税込2,024円)

ミニぶっかけうどんセット

No. 170 1,790円(税込1,969円)

単品 No. 171 1,590円(税込1,749円)



ミニ糸魚川の地魚海鮮丼

No. 193 890円(税込979円)



糸魚川地魚 3 貫盛り

No. 34 590円(税込649円)



糸魚川地魚 2 種盛り

No. 355 1,190円(税込1,309円)



糸魚川産メギスの天ぷら

No. 410 490円(税込539円)



一夜干しの塩するめの天ぷら

上越する天

No. 408 740円
(税込814円)

上越地域で昔から親しまれてきた家庭料理。



手作りヒスイ豆腐

No. 321 340円
(税込374円)

枝豆ピューレを使用しています。

全国でも有数の ラーメン大国 新潟県

長岡生姜醤油ラーメンのスープをベースに背脂を足してコクを出しました。

おすすめトッピング

半熟煮玉子

No. 426 140円(税込154円)



いっさくラーメン

No. 273 690円(税込759円)

大盛り No. 274 790円(税込869円)

ミニ No. 275 440円(税込484円)



いっさく チャーシューメン

No. 276 1,190円(税込1,309円)

大盛り No. 277 1,290円(税込1,419円)

天ぷらもりそば

No. 253 1,090円(税込1,199円)

もりそば No. 245 690円(税込759円)

大盛り No. 246 940円(税込1,034円)

ミニ No. 247 490円(税込539円)



伝統のふのりそば

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。

新潟・杵尾の伝統料理 杵尾の油揚げ

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



杵尾の油揚げ

No. 379 640円(税込704円)



杵尾の油揚げ ねぎ塩チーズ焼き

No. 380 690円(税込759円)



杵尾の油揚げ 明太チーズ

No. 381 990円(税込1,089円)



新潟県民の ソウルフード いっさく風イタリアン

No. 102 1,090円(税込1,199円)

太めの中華麺をウスターソースなどで味付けした焼きそばに、様々な具材が入ったトマトソースを掛けた、新潟特有のファーストフードです。



柏崎の鯛茶漬け

No. 304 1,290円(税込1,419円)

まずはそのまま“鯛丼”としてお召上がりください。その後お好きな頃合いで、鯛に出汁をかけて“お茶漬け”としてお召上がりください。

柏崎名産の鯛のお刺身とお出汁でおいしいお茶漬けを

新潟でカツ丼といえばコレ

揚げたての薄めのとんかつを、甘辛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。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！

たれカツ丼 和膳セット

* 茶碗蒸し・味噌汁・お新香付き

No. 127 1,290円(税込1,419円)

ミニぶっかけうどんセット

No. 128 1,240円(税込1,364円)

単品 No. 129 1,040円(税込1,144円)



+100円(税込110円)で ご飯大盛り



ミニたれカツ丼

No. 196 690円(税込759円)

ミニぶっかけうどんセット

No. 181 940円(税込1,034円)

ミニぶっかけうどんと

ミニサラダセット

No. 182 1,240円(税込1,364円)



No. 271
ミニたれカツ丼と
もりそばセット
1,240円(税込1,364円)

No. 272
ミニたれカツ丼と
もりうどんセット
1,190円(税込1,309円)



No. 224
ミニたれカツ丼&
ミニ紅ずわいがに丼&
味噌汁
1,490円(税込1,639円)



No. 225
ミニたれカツ丼&
ミニ紅ずわいがに丼&
ミニぶっかけうどん
1,690円(税込1,859円)



No. 226
ミニたれカツ丼&
ミニ紅ずわいがに丼&
ミニラーメン
1,790円(税込1,969円)