

For group travelers

魚野の里

団体様のお食事



釜戸から振る舞われる飯
最上級の魚沼産コシヒカリ。地元では昔「おかずいらす」と言つて、あまりの美味しさにおかずを手を出す事を忘れて口にほおばつたという話しもあるほどです。



お食事から大宴会まで
魚沼・越後の食材を使った「あねさのふるまい」、地元郷土料理「へぎそば」、日本海の幸「漁師のわがまま料理」など団体様特別メニューでお客様の満足度を上げるお食事をご用意しております。



大型バスでお越しの団体様も大広間にてお食事ができます。又、100名様以上の大宴会もOK!

数量限定
期間限定

わっぱ料理

まさに日本海の漁師喜快料理！味付けされたわっぱ汁の中にあっすっの熱した石を投げ込む。グツグツと煮るわっぱの中で、海の幸が本来の旨さを引き出され、わっぱ汁が完成されていきます。見た目にもダイナミックな越後の漁師料理です。

団体様メニュー



季節により内容が変わる場合がございます。



- わっぱ御膳 [松]
- 海鮮わっぱめし
 - わっぱ汁
 - 旬の刺身盛り
 - 山 鉢
 - お漬物

季節により内容が変わる場合がございます。



- わっぱ御膳 [竹]
- 海鮮わっぱめし
 - わっぱ汁
 - 山 鉢
 - お漬物

季節により内容が変わる場合がございます。

積み込み弁当

ご予約頂ければ、関越自動車道の塩沢・石打サービスエリアまで配達可能です。

積み込み弁当承ります！



こしひかり街道 [竹]



こしひかり街道 [松]



越後味噌みそ弁当

これぞ日本海漁師のわがまま料理



©katsu