

ばあちゃんのごっつお

■コシヒカリ御膳



- 自家製、鮭の越後味噌漬焼
- 南蛮海老のお造り
- 越後名物車麩どぜんまりの煮物
- 季節の山鉢
- 季節のお漬物
- 山菜そば ふのりそば使用
- 越後名物けんちん汁
- 魚沼産コシヒカリ「食べ放題」全8品

季節により内容が変わる場合がございます。写真のけんちん汁は4~6人前の例です。

■ゆきぐに御膳



- 自家製、鮭の越後味噌漬焼
- 南蛮海老のお造り
- 越後名物車麩どぜんまりの煮物
- 季節の山鉢
- 季節のお漬物
- 山菜そば ふのりそば使用
- 越後名物けんちん汁
- 魚沼産コシヒカリ「食べ放題」
- 地元まいたけど野菜の天ぷら

季節により内容が変わる場合がございます。写真のけんちん汁は4~6人前の例です。

■八海山御膳



- 自家製、鮭の越後味噌漬焼
- 越後名物車麩どぜんまりの煮物
- 季節の山鉢
- 季節のお漬物
- 山菜そば ふのりそば使用
- 地元まいたけど季節野菜の天ぷら
- 越後名物けんちん汁
- 魚沼産コシヒカリ「食べ放題」
- 茶碗蒸し
- お刺身三点盛り

季節により内容が変わる場合がございます。写真のけんちん汁は4~6人前の例です。

■魚野川御膳



- 自家製、鮭の越後味噌漬焼
- 越後名物車麩どぜんまりの煮物
- 季節の山鉢
- 季節のお漬物
- もち豚のじゃぶじゃぶ
- 山菜そば ふのりそば使用
- 越後名物けんちん汁
- 魚沼産コシヒカリ「食べ放題」
- 茶碗蒸し
- お刺身三点盛り
- 上天ぷら盛り合せ
- もずくの酢の物

季節により内容が変わる場合がございます。写真のけんちん汁は4~6人前の例です。

魚沼産コシヒカリの食べ放題だよ!



©katsuya

へぎそば

へぎそばの「へぎ」の語源は「剥ぎ」からきていて木の板をはいて作った入れ物の呼び名だった「はぎ」が変化して「へぎ」になったと言われております。又、盛付け方も独特で日本海の荒波の姿に似せた「手振り」盛付けが有名。そばのつなぎも越後独特でつなぎの役割として海藻である布海苔を使っています。コシのある歯ごたえとのどごしは全国にファンをもつ蕎麦です。



■へぎそば御膳 [松]

- 越後名物へぎそば
- 魚沼産コシヒカリ
- 地元まいたけど野菜の天ぷら
- 自家製、鮭の越後味噌漬焼
- お新香
- 茶味
- ◎季節の前菜三品

■へぎそば御膳 [竹]

- 越後名物へぎそば
- 魚沼産コシヒカリ
- 地元まいたけど野菜の天ぷら
- お新香
- 茶味
- ◎季節の前菜三品



■へぎそば御膳 [梅]

- 越後名物へぎそば
- 魚沼産コシヒカリ
- 地元まいたけど野菜の天ぷら
- お新香
- 茶味



越後ばあちゃんのごっつお

茹でたてのへぎそばをお召し上がり頂くまで到着後の茹でとなり、茹で時間ガガガリますのでご了承下さい。

写真のへぎそばは、そばは鶏は四人前の例です。また季節により内容が変わる場合がございますので予めご了承ください。