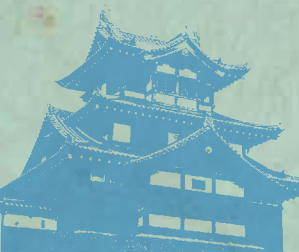


夏の高田のおもてなし料理

雪国の恵み 発酵食材と雪室食材で美味しい味をご提供



新潟県高田。夏は高温多湿、冬も雪により低温多湿という「発酵」に適した気候風土の中にある街です。長い冬に備えて、自然と保存食である発酵食品が作られてきました。また冬期に食料を雪中に保存すると、甘みや旨みが増し、まろやかに美味しくなるという事も昔から身につけていたようです。こうした先人の知恵を現代に活かし、更に美味しい高田の味をご用意致しましたので、ご賞味くださいませ。

② アートホテル上越 旬越料理 妙高 TEL.025-526-7511

のどぐろ棒寿しと上越の地酒 飲み比べセット

2,500円税別

《期間》7/1(日)~8/31(金)
17:00~22:00

※予約不要ですが、のどぐろが品切れの場合はご了承ください。

のどぐろ棒寿し(6カン付き)。上越の地酒3種類(各60ml)スキー正宗、妙高山、能鷹、吟田川、雪中梅、湯舟、久比岐の7品から3品選べます。



⑤ 高田駅前店 富寿し TEL.025-524-5181 ⑥ 南本町店 TEL.025-524-6136 ⑦ TOMMY SAY TEL.025-521-2277

富寿し 高田駅前店・南本町店

① 涼風御膳 3,500円税別 飲み放題付 5,000円

② 祭り御膳 4,500円税別 飲み放題付 6,000円

③ 特選寿司会席 5,500円税別 飲み放題付 7,000円

TOMMY SAY

④ 飲み放題付き パーティープラン 4名様より

それぞれのコースには「発酵食品」である「こうじ」を使用しております。

《期間》7/1(日)~8/31(金) 終日OK

《富寿し》料理不要、お席の予約はお早め。
《TOMMY SAY》4名様以上要予約



⑨ 和ダイニング 藤作 TEL.025-521-0021

納涼御膳

2,160円税別

地産池消にこだわり上越の旬の魚介類と、地元の夏野菜をふんだんに使った松花堂弁当コースになっています。食後にデザートとコーヒー付きです。

《期間》7/1(日)~8/31(金)
11:00~14:00 ※要予約(前日まで)



⑦ 料亭 宇喜世 TEL.025-524-2217

江戸時代末期にまで遡るといふ由緒ある書院造の荘厳な建物が自慢の老舗料亭です。趣ある建物の歴史を感じながらゆったりと御食事を楽しんでいただけます。

営業時間 昼 11:30~14:00 夜 17:30~22:00
定休日 毎月 第2月曜日(不定休)



① 料亭 長養館 TEL.025-523-5481

① 蓮の御膳

6,480円税別

薬膳効果のある蓮の実・蓮根、発酵食品を取り入れた献立です。

② 桃の恵「おふく膳」

3,564円税別

《期間》①7/21(土)~8/13(月)
②7/2(月)~8/31(金) ※平日のみ
11:30~14:00
※前日18時までに予約



③ 旬魚料理と地酒の店 大黒屋 TEL.025-523-5428

① 雪室おもてなし膳(夏) 3,000円税別

② 蓮の御膳「白蓮の膳」(7品) 1,650円税別

③ 蓮の御膳「紅蓮の膳」(8品) 2,580円税別

④ 蓮の朝粥 800円税別

⑤ 腸美人おもてなし膳(夏) 2,500円税別

雪室食材・発酵食品・蓮を使った、おもてなし膳とお粥。

《期間》①⑤ ~8/31(金)
②③④7/1(日)~8/31(金)
11:30~14:00、17:00~21:30
④は7:00~10:00

①④⑤ 10名様以上要予約
②③ 3日前までに要予約



⑧ レジーナスイーツアンドベーカリー TEL.025-530-7900

雪室パンケーキ

1,620円税別

氷温熟成の雪室ジェラートを使用した雪室パンケーキ。生地には米粉を使用して、モチモチな仕上がり。

《期間》7/1(日)~8/31(金)
11:00~17:00
※1日/10食限定 ※予約不要



⑩ 藤作別館 TEL.025-520-8841

別館特別ランチ

2,160円税別

上越の旬の魚介類と地元の夏野菜をふんだんに使い、先付け・籠盛り・サラダ・お刺身・デザート・コーヒーが付いたお得なランチです。

営業時間 昼 11:00~14:00 夜 17:30~21:30
定休日 毎火曜日(不定休)



⑧ やすね TEL.025-524-7125

誰もが気軽に集える甘味処として創業した「やすね」。今では、ご結納・ご結婚式・ご宴席・ご法要と幅広くご利用いただいております。

営業時間 [火~土]18:00~21:00 [日・祝]17:30~20:30
定休日 月曜日

