

おすすめ地魚定食

寒ぶり照り焼き と地魚刺身定食

かん
寒ぶり照り焼き/地魚刺身2点盛り

小鉢/漬物/ご飯/味噌汁

1350円【税込み1485円】

鱈と茄子の揚げだし と地魚刺身定食

たら
鱈と茄子の揚げだし/地魚刺身2点盛り

小鉢/漬物/ご飯/味噌汁

1300円【税込み1430円】

ランチメニュー

営業時間

ランチ 11時30分～14時30分【土曜・日曜15時】

【L.O. 14時 土曜・日曜は14時30分】

夜 17時～22時00分

【L.O. 21時20分】

ご飯は無料で大盛りにできます

お米は新潟県長岡の農家さんから
直送のコシヒカリ米を使用

★ 猿 ENZO 蔵弁当

内容は、白夢わりとなっています

★ 越 ECHIGO 後セット

【海鮮のつけ寿司】 【栃尾あげ焼き】 【そば】 【みそ汁】 のセット



990円

【税込み1089円】



990円

【税込み1089円】

刺



地魚のお刺身定食

950円

【税込み1045円】

【刺身三点点盛り】 【漬物】 【小鉢】
【サラダ】 【ご飯】 【みそ汁】 のセット



お刺身と鮭の柚庵焼き定食

1050円

【税込み1155円】

【刺身二点点盛り】 【漬物】 【小鉢】 【鮭柚庵焼】
【サラダ】 【ご飯】 【みそ汁】 のセット



お刺身と天ぷら定食

1300円

【税込み1430円】

【刺身二点点盛り】 【漬物】 【小鉢】 【天ぷら】
【サラダ】 【ご飯】 【みそ汁】 のセット

揚

おむすびと天ぷらセット

【おむすび 2ヶ 鮭・たらこ】
【天ぷら】 【そば】 の3点セット



890円

【税込み979円】

若鶏の唐揚げ定食

【若鶏の唐揚げ】 【ご飯】 【漬物】 【小鉢】
【みそ汁】 【サラダ】 のセット



790円

【税込み869円】

天ぷら盛合せ定食

【天ぷら盛合せ】 【ご飯】 【漬物】 【小鉢】
【みそ汁】 【サラダ】 のセット



890円

【税込み979円】

煮



金目鯛の煮付定食

990円

【税込み1089円】

【金目の煮付け】 【ご飯】 【漬物】 【小鉢】
【みそ汁】 【サラダ】 のセット



天草豚の煮込み定食

790円

【税込み869円】

【天草豚煮込み】 【漬物】 【小鉢】
【サラダ】 【ご飯】 【みそ汁】 のセット

焼

鮭の柚庵焼き定食

890円

【税込み979円】

【鮭ハラス焼】 【漬物】 【小鉢】
【サラダ】 【ご飯】 【みそ汁】 のセット



銀ダラ照り焼と刺身定食

1350円

【税込み1485円】

【銀ダラ照り焼】 【刺身2点】 【漬物】 【小鉢】
【サラダ】 【ご飯】 【みそ汁】 のセット



麦豚みそ焼定食

990円

【税込み1089円】

【麦ぶた・120グラム】 【漬物】 【小鉢】
【ご飯】 【みそ汁】 【サラダ】 のセット



そば

天せいろ蕎麦

990円

【税込み1089円】

おそば、新潟県の上田市の地粉を使用した
コシのある蕎麦を使用しています



ミニぶっかけ蕎麦

250円

【税込み275円】



コ-ス

ランチコース

2000円

【税込み2200円】

・箱盛合せ

【米なす田楽】 【百こまとうふ】 【サラダ】 【小鉢】 等

・天ぷら盛合せ

・のつけ寿司

・アイス



「新潟名物」

へぎそば

蕎麦のつなぎに海藻の布海苔を使用してるコシのある蕎麦です

へぎそば

「1人前」

690円

【税込み】 759円

「2人前」

1380円

【税込み】 1518円

「3人前」

2070円

【税込み】 2277円

「4人前」

2760円

【税込み】 3036円

オプション

きざみ海苔

150円

【税込み】 165円

白ねぎ

100円

【税込み】 110円

とろろ芋

200円

【税込み】 220円

追加そばつゆ

30円

【税込み】 33円

天ぷら

天ぷら盛り合わせ

780円

【税込み】 858円

舞茸天ぷら

480円

【税込み】 528円

野菜天ぷら

580円

【税込み】 638円

新潟の逸品

【佐渡両津港】

【村上岩船漁港】

漁港から直送の旬の地魚は別紙に記載してあります

トチオ ミソヤ
栃尾のあげネギ味噌焼き

長岡で造られている厚みのある油揚げ！

640円

サケ サケ
鮭の酒びたし

村上の名産！鮭を半年以上、「鮭蔵」で天日干しにした伝統の味♪
村上の地酒【紫雲】に浸して・・・地酒の肴に最高です！

690円

マルボ
丸干しイカ

イカを丸ごと干した【ゴロ】入りの乾き物！日本酒に最高の肴です！

690円

カイセン スシ
海鮮のつけ寿司

1490円

酢飯の上に佐渡から仕入れた食材をのつけた
ボリュームのある海鮮チラシです。
仕入れの都合上、品切れの場合があります。



へぎそば

2人前 1580円

新潟名物へぎそば。
そば粉は小千谷のイチカラ畑から
直送の粉を使用しています！

3人前 2370円

4人前 3160円



温肴

お酒のお供に

まぐろ酒盗

490円

漬物の盛り合わせ

580円

ホテル烏賊の沖漬け

530円

長芋とわさび昆布

490円

サメ軟骨の梅肉和え

630円

赤なまこ酢

630円

玉子焼き

～出来立て熱々～ 厚焼き玉子

690円

「プレーン」「チーズ」「じゃこ」からお選びください

サラダ

じゃこのバリバリサラダ

690円

当店人気No.1のサラダです。胡麻醤油風味のドレッシング。

アイガモ
合鴨タタキとアボカドのサラダ

790円

自家製アンチョビ入り醤油ドレッシング。



※各種税抜き価格です

お肉料理

アブ キウ
炙り牛タン 1320円

～洗練された旨味のある
牛舌を使用しています～

ムギ フタ ミ ソ ツ ヤ
麦豚の味噌漬け焼き 790円
麦豚を3日間特製味噌に
漬けてから焼き上げます。

ワカ ドリ カラ ア
若鶏の唐揚げ 680円
生姜とにんにくをきかせた自家製醤油ダレに
じっくり漬けてみました。



天草豚の煮込み



牛タン

アマ クサ フタ ニ コ
天草豚の煮込み 690円

旨味のある九州の天草豚を魚介醤油ダシと
柚子胡椒で煮込んだり辛煮込みです。

ギユウ ニ コ
牛もつの煮込み 690円

牛の小腸と野菜を特製の醤油ダシで
煮込んだ熱熱の煮込みです。

ショウ モ アワ
5色ソーセージ盛り合せ 880円
プレーン、チョリソー、ブラックペッパー、
バジル、ガーリックの5つの味を楽しめます。



焼き鳥

「たれ」or「あら塩」どちらかお選び下さい

つくね 200円

レバー 200円

もも肉 200円

砂肝 200円

ねぎ間 200円

焼き鳥おまかせ5本セット

【塩味】正肉・ねぎ間・砂肝 980円

【たれ味】レバー・つくね

※各種税抜き価格です



ご飯もの

「新潟県小千谷産」イチカラ畑から直送

せいろ蕎麦 790円

「新潟名物」へぎそば

2人前 1580円 / 3人前 2370円 / 4人前 3160円

「長岡産コシヒカリ」藤兵衛おむすび 各290円

(鮭/たらこ/梅はし/わさび昆布/まぐろ酒盗)

お茶漬け (鮭/たらこ/梅) 各580円

ごはんセット (ご飯・味噌汁・漬物) 580円

「ENZO 名物」海鮮のつけ寿司 1490円

「佐渡名物」いか雑炊 630円

みそ汁 190円



デザート

抹茶アイスの白玉ぜんざい 「自家製」酒粕アイス 380円

490円 「日替り」アイス 380円

※各種税抜き価格です

越後「新潟」 の蔵元 MAP



田中酒造での酒造り体験

【お酒の肴におすすめの逸品】

- ◎ 丸干し鳥賊 いしか 六九〇円
- ◎ 枋尾のあげ葱味噌焼き どらお ねぎみそ 六四〇円
- ◎ 長芋とわさび昆布 四九〇円
- ◎ ほたる鳥賊の汁漬 いしか 六三〇円
- ◎ 「村上特産」鮭の酒びたし 六九〇円
- ◎ 漬け物の盛合せ 五九〇円
- ◎ サメ軟骨梅肉和え 六三〇円
- ◎ 赤なまこ酢 六三〇円

各種ご宴会承ります

二名様〜二十三名様まで

昼 ランチコース

二〇〇〇円

夜 猿蔵コース 「旬の食材を使用したコース」

三五〇〇円

越後コース 「新潟の食材を使用したコース」

四五〇〇円

武蔵野コース 「女子会などに人気のコース」

二五〇〇円

コースはすべて前日までの予約となります



営業時間

昼 11:30~14:30 「LO14:00」

夜 平日 17:00~22:00 「LO21:20」

金・土 17:00~22:30 「LO21:50」

新潟(越後)の銘酒

■各種税抜き価格です

※地酒は160mlでグラスが徳利で提供します



猿蔵の地酒は、新潟の蔵元さんや地元の酒屋さんから直送しています。
現地では味わえないこだわりの地酒を堪能してください。

《本醸造》

〔南魚沼〕八海山(特別本醸造)	七九〇円
〔村上市〕 ^{しめはりづる} 張鶴(本醸造)	六九〇円
〔新潟市〕 ^{こしのかんばい} 越乃寒梅(清酒)	七九〇円
〔妙高市〕鮎正宗(特別本醸造)	七九〇円
〔阿賀野〕 ^{きりんざん ちようからくち} 麒麟山(超辛口)	六九〇円
〔南魚沼〕 ^{かく れい} 鶴齡(清酒)	六三〇円
〔長岡市〕 ^{こしのはくがん} 越乃白雁(清酒)	六九〇円
〔佐渡市〕 ^{きん つる} 金鶴(本醸造)	六九〇円
〔村上市〕 ^{たいようざかり} 大洋盛(紫雲)	六九〇円

《にごり酒》

〔小千谷〕 ^{ふゆしやうぐん} 冬將軍(純米にごり酒)	八三〇円
--------------------------------------	------



猿蔵 20歳(純米酒) 720mlボトル
能鷹と共同で造り上げ
たオリジナルの地酒 二八〇〇円

《純米・純米吟醸酒》

〔南魚沼〕 ^{かく れい} 鶴齡(純米吟醸)	九五〇円
〔村上市〕 ^{しめはりづる} 張鶴(純米吟醸)	九五〇円
〔小出町〕 ^{みどり かわ} 緑川(純米)	九九〇円
〔直江津〕 ^{のう たか} 能鷹(辛口純米)	八二〇円
〔長岡市〕 ^{そうてんぼう} 想天坊(辛口純米)	七七〇円
〔南魚沼〕 ^{まさ はた} 巻機(純米吟醸)	九三〇円
〔長岡市〕 ^{なつこものがたり} 夏子物語(純米吟醸)	八七〇円
〔新潟市〕 ^{つる とも} 鶴の友(純米)	七八〇円
〔佐渡市〕 ^{まの つる} 真野鶴(辛口純米)	七八〇円
〔南魚沼〕 ^{みなとやせうすけ} 湊屋藤助(純米大吟醸)	一一〇〇円

《あつ燗》

〔直江津〕 ^{のう たか} 能鷹(純米)	六八〇円
-------------------------------	------

徳川時代から続く昔ながらの
味わいのあるお酒です