地魚の刺身盛り合わせ

「二人前から」二九八〇円～

佐渡から直送の日本海の地魚

- 佐渡ぶり刺し 九八〇円
- 佐渡うちわハギ刺～肝添え 一三八〇円
- 佐渡あじ刺し 九八〇円
- 佐渡スミイカ刺し 一二八〇円
- 佐渡生甘海老刺し 九八〇円
- 佐渡あいなめ焼霜造り 九八〇円
- 厳選カツオ叩き 一一〇〇円

- 佐渡～金時鯛とアラ二点薄造り 一五八〇円
- 佐渡～伊佐木「一匹」半身刺し／半身塩焼き 一五八〇円

- 北海～昆布森牡蠣ポン酢「焼き」二ヶ 八九〇円
- 佐渡～紅ズワイ蟹むき身 一六八〇円
  ※かに酢・かに味噌添え

◆逸品料理～

- 生湯葉と青菜のお浸し 六九〇円
- 帆立と里芋煮おろし 八八〇円
- めひかり唐揚げ 七八〇円
- あさり酒蒸し 八八〇円

◆焼き肴～

- 北海～秋刀魚の塩焼き 九八〇円
- 佐渡～ぶりカマ塩焼き 一二八〇円
- 特大～鮭ハラス柚子正油焼き 一四八〇円
- 厳選～銀ダラ照り焼き 九八〇円

- 厳選～北寄貝の酒盗焼き 九八〇円
- 厳選～帆立と茸バター正油焼き 一二〇〇円
- 厳選～揚げ銀杏 七八〇円

佐渡のソーセージ工房から直送

- 厳選～へんじんもっこ【2点盛り】一七八〇円
  （たまとろ生サラミ・レバーペースト）

【お酒の肴におすすめの逸品】

＊価格はブックメニューに記載してあります

◎丸干し烏賊
◎栃尾のあげ葱味噌焼き
◎長芋とわさび昆布
◎ほたる烏賊の沖漬
◎「村上特産」鮭の酒びたし
◎漬け物の盛合せ
◎サメ軟骨梅肉和え
◎赤なまこ酢

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　二五〇〇円

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」　二七〇〇円

＊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」

越後「新潟」の蔵元 MAP



田中酒造での酒造り体験



730円

980 円

980円

1580 円

らしです。



【温着】

皮つき～ ポテトフライ カレー味 690 円

海老と湯葉の和風しゅうまい 980 円

金目鯛の煮付け 1200 円



米ナスとお餅の揚げだし 880 円

天ぷらの盛り合わせ 1200 円



【お酒のお供に】

まぐろ酒盗 550円

ホタル烏賊の沖漬け 630 円

長芋とわさび昆布 550円

サメ軟骨の梅肉和え 690円

なまこ酢 830 円

【玉子焼き】＊オーダーを受けてから巻き上げます＊

～出来立て熱々～ 厚焼き玉子 890円

「プレーン」「チーズ」「じゃこ」からお選び下さい

【サラダ】



じゃこのパリパリサラダ

当店人気NO.1のサラダです 830 円

胡麻醤油風味のドレッシング

合鴨タタキとアボガドのサラダ

自家製のアンチョビ入り醤油ドレッシング 890 円

■■各種税抜き価格です■



栃尾（とちお）のあげネギ味噌焼き　730円

長岡で造られている厚みのある油あげ！新潟を代表する名産です

鮭（さけ）の酒びたし　980円

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！

丸干しイカ　980円

イカを丸ごと干した【ゴロ】入りの焼き物！日本酒に最高の肴です！

海鮮のっけ寿司　1580円

酢飯の上に佐渡から仕入れた食材をのっけたボリュームのある海鮮ちらしです。

へぎそば

新潟名物の【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！

「1人前」880円
「2人前」1760円
「3人前」2640円
「4人前」3520円



【温肴】

皮つき～ ポテトフ
カレー味

海老と湯葉の和風し

金目鯛の煮付け

米ナスとお餅の揚

天ぷらの盛り合わ



【玉子焼き】＊オー

～出来立て熱々～

「プレーン」「

【サラダ】



【お肉料理】



「佐渡の小さなソーセージ工房」
へんぴんもっこ2点盛り合わせ
【たまとろ生サラミ】
とろける食感と玉葱の甘みがひかる生サラミ
【レバーペースト】
しっとりとした濃厚なレバーが地酒と抜群の相性

1780円

牛タンと藻塩の陶板焼き 1380円
新潟県村上の名産「藻塩」を使用しました

麦豚（むぎぶた）の味噌漬け焼き 990円
若鶏の唐揚げ 880円
牛もつの煮込み 930円
5色ソーセージ盛り合せ 890円
「プレーン・バジル・チョリソー・ガーリック・ブラックペッパー」



【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	230円	砂肝	200円
ねぎ間	220円		



焼き鳥おまかせ5本セット
【塩味】正肉・ねぎ間・砂肝
【たれ味】レバー・つくね 990円



「新潟県小千谷産
「新潟名物」へ

「長岡産コシヒカ
＊いずれかお選びく
「鮭/たらこ/梅ぼし

お茶漬け「鮭/た
ごはんセット「



【新潟県産コシヒカリ米】

【デザート】
抹茶アイスの
「自家製」酒
「日替わり」

セージ工房」
り合わせ

かる生サラミ

地酒と抜群の相性
1780円

ください
00円
10円

本セット
砂肝
ね 990円



「新潟県小千谷産」イチカラ畑から直送

「新潟名物」へぎそば 「1人前」880円「2人前」1760円
「3人前」2640円「4人前」3520円

「長岡産コシヒカリ」藤兵衛おむすび
＊いずれかお選びください＊
「鮭/たらこ/梅ぼし/わさび昆布/まぐろ酒盗」 各350円



お茶漬け「鮭/たらこ/梅」 各590円

ごはんセット「ご飯/味噌汁/漬物」 590円


【新潟県産コシヒカリ米】

【ENZO名物】海鮮のっけ寿司 1580円
【佐渡名物】いか雑炊 780円
みそ汁 210円

【デザート】

抹茶アイスの白玉ぜんざい 490円
「自家製」酒粕アイス 390円
「日替わり」アイス 390円



※各種税抜き価格で

新潟（越後）の銘酒

■各種税抜き価格です

～地酒は160mlでグラスから徳利で提供します

《本醸造》

【南魚沼】八海山（特別本醸造）八三〇円

【村上市】〆張鶴（本醸造）七三〇円

【新潟市】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】麒麟山（超辛口）七三〇円

【南魚沼】鶴齢（清酒）六九〇円

【長岡市】越乃白雁（清酒）七三〇円

【佐渡市】金鶴（本醸造）七三〇円

【村上市】大洋盛（紫雲）七三〇円

《にごり酒》

【小千谷】冬将軍（純米にごり酒）八八〇円

猿蔵 EN ZO 蔵（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
三〇〇〇円

《純米・純米吟醸酒》

【南魚沼】鶴齢（純米吟醸）一一〇〇円

【村上市】〆張鶴（純米吟醸）一一〇〇円

【小出町】緑川（純米）九九〇円

【直江津】能鷹（辛口純米）八八〇円

【長岡市】想天坊（辛口純米）八二〇円

【南魚沼】巻機（純米吟醸）九八〇円

【長岡市】夏子物語（純米吟醸）九三〇円

【新潟市】鶴の友（純米）八五〇円

【佐渡市】真野鶴（辛口純米）八五〇円

【南魚沼】湊屋藤助（純米大吟醸）一二〇〇円

《あつ燗》

徳川時代から続く蒼なからの味わいのあるお酒です

【直江津】能鷹（純米）七二〇円

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。
現地でしか味わえないこだわりの地酒を堪能してください。

季節の限定酒

泰然（たいぜん）～純米大吟醸 一一五〇円
県内の特約店限定の米にこだわった
袋搾りの地酒！旨味とキレがあります

たかちよ～純米しぼりたて生 九八〇円
魚沼の高千代酒造の季節限定の生原酒、
ジューシーで香り高く芳醇な味わい

さわがに～純米 冬眠前秋酒 一一五〇円
栃崎市の石塚酒造の季節限定の秋酒、
濃醇なコクと、米の旨み豊かな味わいが特徴

能鷹（のうたか）～特別純米熟成秋酒 九八〇円
上越の田中酒造の季節限定の特別純米熟成酒、
ひと夏を越えて熟成されキレがあり濃い味わい

真野鶴（まのつる）～純米ひやおろし 九八〇円
佐渡の尾畑酒造の季節限定辛口秋酒、
飲み疲れしない軽快さとスッキリな辛口が抜群！

天神囃子（てんじんばやし）～特本生原酒 九八〇円
十日町の魚沼酒造の季節限定の生原酒
濃厚かつフルーティーな香りと味わい

北雪（ほくせつ）～秋あがり 純米酒 九八〇円
佐渡の北雪酒造の秋限定の純米酒、
穏やかな香りと角がない口当たり、杯が進む味わい

じゃんげ～【橙蛇】超辛純米 九八〇円
長岡の河忠酒造の季節限定の辛口純米秋酒、
日本酒度十一五の超辛口！スッキリでキレが抜群！

数量限定プレミアム地酒

高千代（たかちよ）～一本〆純大 AKIAGARI 一九八〇円
魚沼の高千代酒造の季節限定の純米大吟醸一本〆
パインを感じる果実感と上質な甘みが口いっぱい！

数量限定プレミアム地酒

宣機（たかき）の一本（いっぽん）～純米大吟醸 二五〇〇円
南魚沼の白瀧酒造杜氏【松本宣機】の渾身の一本、
酒造好適米35%まで磨き香りと深みある味わい

お飲みもの

ビール



飲食店で愛され続けるまろやかなうまみ

アサヒ 生ビール 690円

長年続く製法「まろやか仕立て」で丁寧に造られる「アサヒ生ビール（通称マルエフ）」は、やわらかな口あたり、まろやかな味わい、ほどよい苦味が特長。



<アサヒ氷点下黒生ビール>

エクストラコールドブラック 780円

当店のエクストラコールドは樽そのものからキンキンに冷やしてご提供しております。樽を完全に冷やすためには数十時間かかるため日によっては飲むことが出来ない可能性がございます。
1杯目でも、最後のメにでもお楽しみいただけるビールです。



洗練されたクリアな味、辛口。

<瓶ビール>

アサヒ スーパードライ 中瓶 780円



<ノンアルコールビール>

ドライゼロ 小瓶 580円

ビールベースのお酒

他店では味わうことの出来ないフレミアムビールでつくるビアカクテルをお楽しみください



レッドアイ 780円

シャンディガフ 780円

ハイボール



クセのないクリアな飲み心地。

ブラックニッカハイボール 540円

富士山麓ハイボール 980円

山崎ハイボール 1500円

<ノンアルコール>

ハイボールテイスト 500円

サワー・酎ハイ

生グレープフルーツサワー	680円
シークァーサーサワー	530円
レモンサワー	580円
梅干しサワー	580円
あんず梅干しサワー	680円
ウーロ茶ハイ	580円
緑茶ハイ	580円
ジャスミン茶ハイ	580円



焼酎

ロック・水割り・お

◎芋焼酎

島美人（しまびじん

吉兆宝山（きっち

富乃宝山（とみの

よかいち芋 25

焼酎ボトル

◎芋焼酎

島美人（しまびじん

吉兆宝山（きっち

富乃宝山（とみの

◎麦焼酎

知心剣（しらしん

ボトルキー



梅酒　ロック・ソーダ・お湯割り、お好みで♪

梅酒ブラック	スッキリした味わい	630円
にごり梅酒	ほどよい甘口	690円
黒糖梅酒	黒糖の香りが引き立つ	690円
長者盛の梅酒	新潟小千谷の酒造が仕上げた契約店のみの限定のスッキリした梅酒です	690円



すてきなお酒

みかん酒	680円
ゆず酒	680円

麻原酒造が製造している果実酒でもぎたての「ゆず」「温州みかん」をギュッと搾った天然果汁たっぷりのお酒です。
さっぱりした味わい
ロック・ソーダ・お湯割り、お好みで♪

果実ベースのお酒

あんず酒	580円

ロック・ソーダ・お湯割り、お好みで♪

カシス酒	580円

味わいのあるマサリン・カシス酒
ソーダ・オレンジ・ウーロン割り、
お好みで♪



ハウスワイン

赤ワイン	
各グラス	530円
ディキャンタ	1950円
白ワイン	
各グラス	530円
ディキャンタ	1950円

ワインベースのお酒

キティ	680円

赤ワインとジンジャーエールを
割ったお酒

ダニエル	680円

白ワインとジンジャーエールを
割ったお酒



ソフトドリンク

各450円

- オレンジジュース
- コカ・コーラ
- 辛口ジンジャーエール
- ウーロン茶
- ジャスミン茶

渾身の一本です。

かなうまみ

690円

られる
らかな口あたり、

ラック　780円

キンキンに冷やして
には数十時間かかるため
ございます。
けるビールです。

スのお酒

出来ないフレミアム
ワテルをお楽しみください

アイ　780円
ディガフ　780円

ハイ

ツサワー　680円
サワー　530円
　580円
　580円
サワー　680円
　580円
　580円
　580円
イ　580円



焼酎

ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り、お好みの割り方をお選びください。

◎芋焼酎

島美人	（しまびじん）	580円（税込638円）
吉兆宝山	（きっちょうほうざん）	680円（税込748円）
富乃宝山	（とみのほうざん）	680円（税込748円）
よかいち芋 25°		520円（税込572円）

◎麦焼酎

知心剣	（しらしんけん）	580円（税込638円）
よかいち麦 25°		520円（税込572円）

◎黒糖焼酎

里の曙	（さとのあけぼの）	580円（税込638円）

◎泡盛

久米仙	（くめせん）	580円（税込638円）

焼酎ボトル

◎芋焼酎

島美人	（しまびじん）	900ml	4850円（税込5335円）
吉兆宝山	（きっちょうほうざん）	720ml	4850円（税込5335円）
富乃宝山	（とみのほうざん）	720ml	4850円（税込5335円）

◎麦焼酎

知心剣	（しらしんけん）	720ml	3850円（税込4235円）

ボトルキープは二カ月までとなります

焼酎ボトルと供に・・・

梅干し／レモン	各150円（税込165円）
水／お湯	各180円（税込198円）
ウーロン茶／緑茶（割り用）	各390円（税込429円）