越後一斗玄

妙高山麓こしひかり御膳

炊き立てご飯に選べるお供と
選りすぐりの逸品料理

御膳と ごはんのお供三品 をお選びください。

魚の膳

焼 北海道産
焼き魚　ほっけ　一、七三〇円（税込 一、九〇三円）

焼 宮城県産
焼き魚　サバ　一、六二〇円（税込 一、七八二円）

煮 ふっくらサバ 濃厚味噌
サバの味噌煮　一、三七〇円（税込 一、五〇七円）

旬 産地直送
広島県産大粒カキフライ　一、六三〇円（税込 一、七九三円）

焼 肉厚の鮭をイタリア産オリーブオイルで風味豊かにソテーしました ※ブラックペッパー使用
大判銀鮭のオリーブステーキ　一、七三〇円（税込 一、九〇三円）

※魚料理は素材本来の味を生かすため骨がついていますのでご注意ください。

焼き魚
（ほっけ・真あじ・サバからお選びください）

肉の膳

和 熟成三元豚
豚ロースの大判カツレツ　一、六三〇円（税込 一、七九三円）

和 辛子醤油を絡めて
若鶏の極み唐揚げ　一、三九〇円（税込 一、五二九円）

中 料理長特製の逸品
やわらか黒酢酢豚　一、三七〇円（税込 一、五〇七円）

洋 黒毛和牛と国産豚肉の贅沢ハンバーグ
デミグラスバーグ　一、五六〇円（税込 一、七一六円）

和 越玄一斗特製
国産牛焼肉炒め　一、七三〇円（税込 一、九〇三円）

和 料理長自慢の逸品
三元豚のロース生姜焼き　一、三九〇円（税込 一、五二九円）

※こしひかりご飯・季節のみそ汁のおかわりはスタッフにお申し付けください

豚ロースの大判カツレツ

店舗の状況やごはんの炊き上がり状況によって
おかわりの制限をさせていただく場合もございます。

次のページの ごはんのお供 を三品お選びください。

ごはんのお供

越乃一斗

諸国名産のお取り寄せ逸品「ごはんのお供」
お好きな三品をお選びください。

●梅の不作につき、お一つまでとさせていただきます

ご注文の際は番号でお伝えください。

① **ウメタの南高梅スイートはちみつ**
株式会社ウメタ協賛　自慢の逸品
まろやかな味わい

② **宮城野納豆**
有限会社宮城野納豆製造所協賛　自慢の逸品
愛されて九十年　登録有形文化財

③④ **いか昆布シャキット梅ちりめん**
澤田食品株式会社協賛　自慢の逸品
全国ふりかけグランプリ金賞受賞

⑤ **いか明太**
株式会社やまやコミュニケーションズ協賛　自慢の逸品
とろりと甘いいかをたっぷり絡めた、贅沢な明太子の和え物

⑥ **国産釜揚げしらす**
ふっくら仕立て、素材の旨みが広がります

⑦ **お新香**
近所の八百屋さん協賛　日本の味
季節の旬野菜

⑧ **なまたまグーα（アルファ）**
富山農場仁光園協賛
新鮮で張りのある白身、しっかりとした黄身　生食用玉子

⑨ **旨辛白菜キムチ**（新）
マルセ食品株式会社協賛　自慢の逸品
旨みとコクが後を引く、本格キムチ。

⑩ **たらこ昆布**
中水食品工業株式会社協賛　自慢の逸品　北海道産
細切り昆布とたらこのつぶつぶ食感をお楽しみください

⑪ **篠島しらすつくだ煮と明太子のごはんじゅれ**
株式会社平松食品協賛　自慢の逸品
愛知県の篠島で獲れたしらすと辛子明太子入りのつくだ煮じゅれ

仁光園 なまたまグーα

旨辛白菜キムチ

たらこ昆布

篠島しらす佃煮と明太子のごはんじゅれ

宮城野納豆

いか明太

南高梅スイートはちみつ

国産釜揚げしらす

いか昆布

季節のお新香

シャキット梅ちりめん

お飲み物

越玄一斗

掛川美笠園のおいしい深蒸し茶、おかわり無料です。

【お酒】
アサヒスーパードライ　小瓶　五〇〇円（税込　五五〇円）

ノンアルコールビール　四三〇円（税込　四七三円）

掛川深蒸し茶　無料

写真はイメージです

新潟県妙高山麓で育まれた美味しいお米との出会い

「上質で美味しいものを美味しく食べていただく」
このことをモットーに、常に「より美味しいものを追求し、
日本全国を巡り「美味いもん」探しに精を出し探求する日々。
そんな日々の中で素晴らしい食材や食品に巡り合えることは
この上ない喜びであり、その美味しさを広く知ってもらうことが
私たちグルメ王国の使命でもあります。

日本有数の豪雪地帯である妙高山麓地域一帯は、山々から流れ込む
雪解け水が湧き水となり妙高地区の水源としてお米や人々の生活に
命を与えています。
長野と新潟の県境に位置する妙高市は、こしひかり米の栽培において
限界高度とされる日本最高峰の標高で栽培されている新潟の米処です。
この特殊な地域性や厳しい気候性故に年間生産量が限られ、
超希少品種となっており、外食産業での取り扱いはおろか一般的な
流通もされていません。
この「隠れたお米の名産地」で生産された上質なお米が
「妙高山麓こしひかり」です。

ミネラル豊富な雪解け水や昼夜の寒暖差など、厳しくも恵まれた
自然に育まれたこのお米と出会い惚れ込んだ私たちは、現地の
農業生産法人に幾度となく足を運び、伝統ある妙高地区の素晴らしい
農地・農業技術を後世に残し行く想いと、上質で美味しいお米を広く
知ってもらうことでより良い農業環境の実現を目指すべく交渉を
続け、生産者である小出農場さんの特別な計らいによりお米を提供
していただけることとなり、ここに
「妙高山麓こしひかりのお店」が誕生いたしました。

当店ではお米の美味しさを最大限に生かすため、浄軟水器で
ろ過したお水でお米を研ぎ、ミネラル軟水で炊き上げています。
生産農家さんの誇りと思いがあふれた優しくておいしいお米を
ぜひ味わってみてください。

温かくておいしいごはんは
きっと誰かを幸せにする。

越玄一斗

象印 最高釜炎舞炊きを使用しています。