

STAND 4

[粟島浦村・弥彦村・出雲崎町
／新潟県]



粟島浦村、弥彦村、出雲崎町の山海の幸を、最高品質と称される弥彦村の名産「伊彌彦米」でにぎった贅沢なおむすびを展開する「結び屋=むすびや」。選べるおむすびと相性抜群なお惣菜を楽しめるランチボックスや粟島浦村名物の鮮魚を大胆に使用したお味噌汁「わっば煮」、夜には日本酒、焼酎、ワインなど豊富なバリエーションのお酒が並びます。3町村の名産を美味しく結びます。

粟島浦村 弥彦村 出雲崎町の3町村の名産をむすぶ
おむすび ランチボックス ¥972

- 日替わりおむすび(粟島浦村・鯛の塩結び、出雲崎町・サザエの炊き込みご飯など4種類から選択)
 - 越後もちぶたのやわから揚げ(唐揚げ)
 - れんこんと出雲崎町・釜谷の梅きんぴら
 - 粟島浦村・じゃがいもと出雲崎町・昆布鰹入りポテトサラダ
- お米は全て弥彦村の農家が栽培した特別栽培米コシヒカリ「伊彌彦米」を使用。新潟の山海の幸が詰まった、粟島浦村 弥彦村 出雲崎町のランチボックスです。粟島浦村名物わっば煮もお楽しみいただけます。(テイクアウトの際は器が異なります)
※おかずは予告無く変更する場合がございます。

焼き石でグツグツ粟島浦村名産！
鮮魚を使ったわっば煮
(塩むすび付き) ¥864



居酒屋むすびや 各町村の名産のおつまみ、珍味が登場です。



出雲崎のイカの塩辛
(赤づくり/白づくり) ¥500



車麩と海鮮のグラタン
¥980



鯛茶漬 ¥700
(伊彌彦米・粟島浦村の甘鯛)



新潟県産
越後もちぶたの角煮
¥680

本日のおすすめ
鮮魚の刺身
¥800～



粟島浦村の
干物のあぶり ¥600～



越後平野のめぐみを堪能
むすびやの酒と甘味

弥彦酒造 こしのはくせつ 各種

普通酒 ¥560～

飲み飽きしない軽快さと、冴えたキレ味。

日本酒 粟島(粟島浦村)



良寛ヨーグルトリキュール(出雲崎町)
じゃがいも焼酎 んっぽん(粟島浦村)
レスカルゴワイナリー ワイン各種(弥彦村)

〈デザート〉

おむすびやデザート盛り合わせ

【いがだんご・笹団子・枝豆アイス 温かいお茶付き】

こしのはくせつの甘酒ソフトサンデー

*ランチタイムメニューの表示価格は税込です。ディナータイム・ドリンクメニューの表示価格は税抜です。メニューは予告なく変更する場合がございます。

OPEN お弁当販売 11:00-15:00 夜のお食事: 17:00-21:00 L.O. [月曜定休日]

電話でのご予約も承ります。TEL. 070-1567-1428

produced by DEAN & DELUCA