

冷菜 前菜

お造り盛り合わせ(2人前)

3,500円

1人前追加 1,750円



W 汐するめ天麩羅

950円

佐渡のスルメ烏賊を天日で一夜干しにし、旨味を凝縮しシソに天麩羅にした新潟県上越のソウルフードです。



カマンベールチーズ味噌漬け

900円

『170年の歴史を誇る上越の老舗の味噌』に漬け込み熟成させたWASHIN特製の逸品です。

なごみ豚ベーコンの塩麴ポテトサラダ

650円

新潟県産ブランド『なごみ豚』のベーコンと塩麴で仕上げた THE WASHINオリジナルポテトサラダ。

W カニクリーム稲荷揚げ(2個)

700円

蟹身と蟹味噌たっぷりの生地をパン粉ではなく、油揚げを衣代わりにして調理。

パン粉にはない独特のさくっとした食感が特徴のコロッケです。

枋尾の油揚げ

700円

魚料理

W のど黒の塩焼き

1,650円

料理長が厳選し仕入れた良質など黒をじっくりと焼き上げております。



W 金目鯛松笠焼き

1,600円

1尾の中でも身厚な部分を選定し、高温の油で鱗ごと調理。更に炭火でじっくり焼き上げる事で皮目をサクサク、身はふっくらと焼き上げた逸品。



鮭甘酒味噌漬

1,450円

脂ののった鮭を特製甘酒味噌に漬け込みじっくりと焼き上げます。



蛤吟醸蒸し

2,500円

蛤を酒蒸しにし、仕上がりに吟醸酒とバターを入れて香りよく仕立てました。



肉料理

和牛ローストビーフ

2,500円

和牛を低温で2時間じっくりローストする事で肉汁と旨味を閉じ込め柔らかくジューシーに仕上げております。



牛タンと旬菜のお出汁しゃぶしゃぶ

1,680円

牛タンは肉質の柔らかい舌元を使用。
鰹出汁で季節の野菜と一緒にしゃぶしゃぶして召し上がって頂く一品。

なごみ豚ベーコン酒粕漬

1,200円

新潟県産酒粕に一晩漬け込み風味よく仕立てたベーコンをじっくり焼き上げます。

若鶏米粉揚げ(2本)

600円

食事物

*各種土鍋飯のご提供は、ご注文から25～30分お時間を頂きます。

W のど黒蟹土鍋飯(2人前)

脂の乗ったのど黒を香ばしく焼き上げ、炊き立ての土鍋ご飯の上に。

4,200円



こしひかり土鍋飯(2人前)

毎朝店内で精米。お米の状態により水分量を調節し土鍋でふっくらと炊き上げます。

1,800円



飯の友8種盛り合わせ

1,300円

土鍋でふっくら炊き上げたこしひかりを更に美味しくいただくご飯のお供8種盛り合わせ。

こしひかり土鍋 鯛茶漬セット(2人前)

3,000円

お味噌汁

350円

甘味

W 塩麴バスクチーズケーキ

900円

『塩麴と柚子』を加えた THE WASHIN特製の和風バスクチーズケーキ。



濃厚塩麴ショコラ

750円

THE WASHIN特製濃厚なショコラ。



本日のアイス

500円

内容はスタッフにご確認くださいませ。

