～THE　WASHIN　名物三選～

お造り盛り合わせ（2人前）
3,500円

その日一番の旬魚を贅沢に盛り合わせました。
それぞれの魚の旨味が最も引き立つ厚み、
飾り包丁を入れて職人がご提供いたします。
※一人前追加　1,750円

日本酒おすすめ…
〆張鶴　純、かたふね、
大吟醸飲み比べ、辛口飲み比べ

名物　のど黒の塩焼き
1,650円

「白身のトロ」と称される最高級魚のど黒を、
料理人が絶妙な火入れでじっくりと焼き上げ
ました。

日本酒おすすめ…
〆張鶴　純、大吟醸飲み比べ、辛口飲み比べ

黒毛和牛ローストビーフ
2,500円

厳選した和牛を使い、低温で4時間
かけて丁寧に火入れした、極上の
ローストビーフです。

日本酒おすすめ…
ブラック今代司、想天坊、純米飲み比べ

～焼　物～

栃尾の油揚げ　700円

一般的な油揚げの数倍もの大きさと、
分厚さを誇る新潟県栃尾の名物郷土食です。
外はパリッと香ばしく、中はふっくらとした食感。

日本酒おすすめ…
ひがん、八海山、辛口飲み比べ

鮭甘酒味噌漬け焼き　1,450円

新潟伝統の発酵文化が詰まった
「甘酒」と「特製味噌」を合わせ、
じっくりと漬け込みました。

日本酒おすすめ…
ブラック今代司、想天坊、
純米飲み比べ、辛口飲み比べ

和み豚ベーコン酒粕漬け　1,200円

新潟上越ブランド豚「和み豚」のベーコンを、
芳醇な香りの酒粕床にじっくりと漬け込み、
香ばしく焼き上げました。

日本酒おすすめ…
ブラック今代司、想天坊、純米飲み比べ

カマンベールチーズ味噌漬け　900円

クリーミーなカマンベールチーズを、
上越老舗味噌屋の味噌にじっくりと漬け込み、
熟成させました。

日本酒おすすめ…
ブラック今代司、八海山、想天坊、純米飲み比べ

～揚　物～

汐するめ天麩羅
900円

新潟・上越のソウルフード「汐スルメ天麩羅」
烏賊を天日で一夜干しにし、凝縮された旨味を
引き出した新潟上越の郷土料理です。

日本酒おすすめ…北雪YK35、
かたふね、ひがん、大吟醸飲み比べ

カニクリーム稲荷揚げ（2個）
780円

蟹身たっぷりの生地を、パン粉ではなく
油揚げをパン粉の代わりに使用し、パン粉とは
違った、さっくりとした食感が特徴のコロッケ
です。　※追加一個　390円

日本酒おすすめ…
ひがん、八海山、辛口飲み比べ

若鶏米粉揚げ（2本）
600円

厳選したジューシーな若鶏に、
きめ細やかな米粉を贅沢にまとわせて揚げ、
トッピングのクミンでスパイシーに仕上げま
した。　※追加一本　300円

日本酒おすすめ…
ひがん、八海山、辛口飲み比べ

～THE WASHIN 土鍋飯～

※季節の土鍋飯は別紙をご覧ください。

三宝土鍋飯（２人前）
4,800円

のど黒、蟹、いくらをひとつの土鍋に入れた
贅沢な土鍋飯に仕上げております。
ぜひ、一度は召し上がっていただきたい
締めの逸品となっております。

・お味噌汁　一人前　350円

こしひかり土鍋飯（2人前）
1,800円

新潟上越市安塚地区の契約農家から仕入れた
こしひかりを使用。新潟上越市安塚地区の
契約農家から仕入れたこしひかりを使用。

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。

こしひかり土鍋飯
鯛茶漬けセット（２人前）
3,200円

こしひかりの土鍋飯一台と、
真鯛の切り身（五枚）、お出汁、胡麻だれ
セットを銘々でご用意いたします。

・追加一人前鯛茶漬けセット　800円

～お食事～

越後名物　へぎそば　一人前
1,100円

新潟名物、布海苔蕎麦。
つなぎに「布海苔（ふのり）」という海藻を
使用したお蕎麦。

・追加　そばつゆ薬味セット　150円

～甘　味～

- 塩麹バスクチーズケーキ　900円
- 濃厚塩麹ショコラ　750円
- あんみつ　700円
- 最中アイス　600円
- わらび餅と宇治抹茶アイス　600円
- 本日のアイス二種盛り　500円

塩麹バスクチーズケーキ

濃厚塩麹ショコラ

わらび餅と宇治抹茶アイス

最中アイス

あんみつ