

うまさぎっしり新潟  
極上越後どんぶり!!

# 月岡ライスボウル

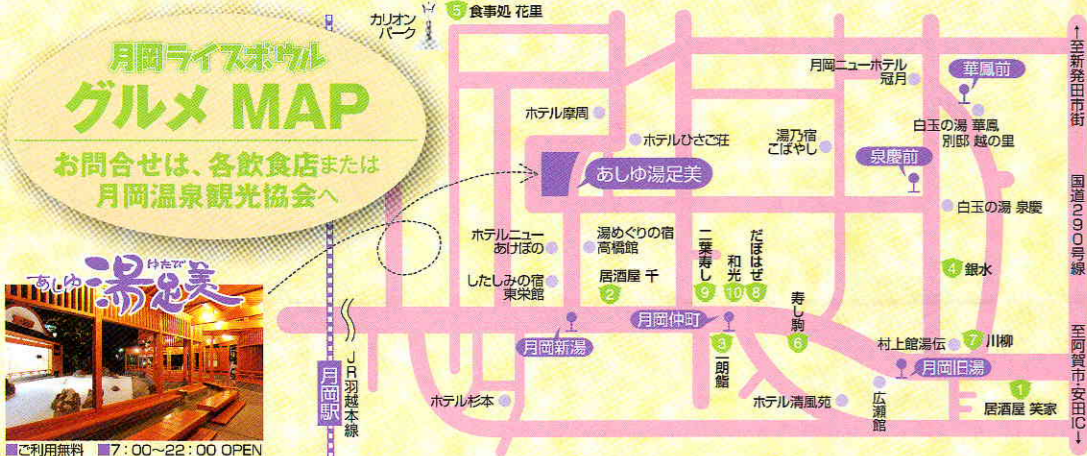
期間 / 2009年4月1日(水) ~ 9月30日(水)

※営業時間および定休日は各店により異なります。各店の欄をご確認ください。

うま〜い新潟県産コシヒカリに越後のグルメな食材をカップリング!  
各飲食店が腕とアタマをふるい、オリジナルどんぶりをつくりました。  
月岡温泉にしかない独自のライスボウルを下記飲食店で期間限定販売。  
この機会を逃さず、全店コンプリートをめざそう!



<p><b>1</b></p> <p><b>笑家クッパ</b> 750円</p> <p>白いスープの中にコシヒカリのごはん。キムチをのせて。ちよっと辛めです。</p> <p>居酒屋 笑家 Tel.0254-32-1174 17:00~1:00 月曜定休</p>	<p><b>2</b></p> <p><b>特製 鮭の親子丼</b> 1,000円</p> <p>新鮮なサーモンと大粒のいくらをそれぞれ当店特製のタレに漬け込んだ自慢の一品です。</p> <p>居酒屋 千 Tel.0254-32-2898 11:00~14:00 17:00~23:00 火曜定休</p>	<p><b>3</b></p> <p><b>日本海にぎわいちらし丼</b> 1,400円</p> <p>日本海の旬の魚介類を贅沢に使ったちらし丼。コシヒカリと日本海の魚のハーモニー。</p> <p>一朗鮎 Tel.0254-32-2526 11:30~13:30 17:00~22:30 月曜定休</p>	<p><b>4</b></p> <p><b>越乃鳥重ひつまぶし風</b> 930円</p> <p>朱鷺メッセのイベントで800食以上も出た大人気の大人気作。甘辛くからめたタレが絶品です。</p> <p>銀水 Tel.0254-32-2846 18:00~24:00 木曜定休</p>	<p><b>5</b></p> <p><b>特製豆腐ハンバーグ丼</b> 890円</p> <p>地元の手作り豆腐を使ったハンバーグに阿賀一番卵をのせて。油を使わないヘルシー丼</p> <p>食事処 花里 Tel.0254-32-2248 10:30~21:00 木曜定休</p>
<p><b>6</b></p> <p><b>ポーク/ティー丼 (パートII)</b> 800円</p> <p>常連客のリクエストから誕生した越後特産もち豚と有機米コシヒカリ使用の焼肉パートII</p> <p>寿し駒 Tel.0254-32-2317 11:30~14:00 17:00~23:00 水曜定休</p>	<p><b>7</b></p> <p><b>かき揚げ丼 (小鉢付)</b> 800円</p> <p>南蛮海老、ホタテ、春菊、舞茸、アスパラなどが入った、かき揚げ丼です。</p> <p>川柳 Tel.0254-32-2842 11:30~13:30 17:00~22:00 火曜定休</p>	<p><b>8</b></p> <p><b>牛もつ煮込み丼</b> 780円</p> <p>当店自慢の牛もつ煮込みを地産コシヒカリにのせました。翌日に元気がでる丼です。</p> <p>だぼはせ Tel.0254-32-2529 17:00~24:00 不定休</p>	<p><b>9</b></p> <p><b>ぱらちらし</b> 1,200円</p> <p>日本海でとれた食材を使ったちらしです。</p> <p>二葉寿し Tel.0254-32-2052 18:00~1:00 月曜定休</p>	<p><b>10</b></p> <p><b>温玉ソースカツコロ丼</b> 900円</p> <p>ヒレカツ、卵コロケのデミソース丼に、温泉卵を添えました。</p> <p>和光 Tel.0254-32-2720 11:00~14:00 月曜定休</p>



好評開催中

新潟の全蔵元96銘柄を月岡温泉で酒めぐり!!

銘酒試飲券5枚付500円の「くい呑みおちょこ」で、県内全蔵元96銘柄の地酒が全て味わえます。まずは、のれんと杉玉のある旅館やお店へ!

新潟県

月の丘のもっと美人になれる温泉

月岡温泉

# 極上越後の美人美食会席

美人の湯・月岡温泉の各旅館が  
オリジナルの極上美食会席をつくりました。  
各旅館の料理人が、心尽くし腕をふるった  
越後・極上美食の饗宴。  
十三の旅館で異なる個性あふれる美食会席を  
ぜひご堪能ください。  
各旅館とも「極上越後の美食会席」という同じ冠名で  
おもてなしいたします。

月岡温泉 うまさぎっしり新潟

うまさぎっしり

月岡温泉観光協会 TEL.0254-32-3151 〒959-2338 新潟県新潟市月岡温泉 FAX.0254-32-2314  
月岡温泉旅館組合 TEL.0254-32-2975 月岡温泉 http://www.tsukiokaonsen.gr.jp/

開催期間 2009.4/1(水)~9/30(水)

# 極上越後の美食会席

～美人の湯どころで越後の旬の極上美食を堪能～

極上越後の美食会席「春夏旬宴」は、食の王国・新潟が誇る春と夏の県産「旬」食材を、美食の職人が心尽くし腕をふるった美食の饗宴。美人の湯とともに個性あふれる旬の美食をご堪能ください。

開催期間 2009.4/1(水)～9/30(水)

春期間 2009.4/1(水)～6/30(火)

夏期間 2009.7/1(水)～9/30(水)

※2名様より要予約。ご予約の際、「極上越後の美食会席プラン」とお申し付けください。  
 ※お一人様一泊二食の料金です。(消費税込。別途入湯税 150円)  
 ※お子様料金や運泊など、詳しくは各旅館にお問い合わせください。  
 ※メニューは「春」と「夏」の2種類で、期間が異なります。  
 ※仕入れ状況により料理内容が一部変更となる場合があります。

【お問合せ】各旅館または月岡温泉観光協会、月岡温泉旅館組合

【主な越後春夏旬食材】 ※( )内は盛期となります。(新潟県「食の宝庫」にいがたの旬と自慢の逸品」カレンダーより抜粋)



**主な春の旬宴メニュー**  
 粟島沖産「桜鯛」を柚子の香りと共に蒸し上げた一品に、佐渡沖産「南蛮エビ」をしんじょうに仕立てた気持ちはやすらぐ碗物ほか、春の味覚を多彩な趣向で贅沢に仕上げた全12品

**主な夏の旬宴メニュー**  
 程よく脂がのり口の中であろける「新潟和牛」と地物野菜の冷しゃぶ仕立てに、粟島沖産「アロビ」の潮薫る豪快な踊り焼ほか、目と舌に美味しい全12品



**主な春の旬宴メニュー**  
 厳選された新潟和牛サーロインを旬野菜・オープンキッチンで鉄板でジュースに焼き上げて、日本海の「のどろ」は春の吹き寄せとし、海の香りとともに、旬野菜・料理長の心を添えた全10品

**主な夏の旬宴メニュー**  
 特選越後もち豚ロースのジュレ包み、新潟ならではのフレッシュな野菜を新感覚サラダで。新発田産摘み立てアスパラと佐渡活アロビの柔らかグリル。旬野菜・夏のフルコース全10品



**主な春の旬宴メニュー**  
 新潟の春を漂わせる「山菜料理」や、春の新潟名物「のどろ」のあつあつ塩焼きほか全10品

**主な夏の旬宴メニュー**  
 日本一美味しいといわれる枝豆や、とれたての甘海老のお刺身ほか全10品



**主な春の旬宴メニュー**  
 新潟産霜降り和牛のしゃぶしゃぶに地鶏たまごを使用したオリジナルゴマだれ、はやどりカボチャの地鶏挽肉詰めにとろけるチーズと山葵を添えてほか全10品

**主な夏の旬宴メニュー**  
 新潟産霜降り和牛のしゃぶしゃぶに地鶏たまごを使用したオリジナルゴマだれ、豊産揚げ米なすに田楽みそを添えてほか全10品



白鳥の湯 **華風**  
 TEL.0254-32-1717  
<http://www.kahou.com>

※除外日 5/2～5/5, 8/14～8/16, 9/19～9/22	1部屋あたりの利用人数	2名	3名	4名以上
平日	¥26,250	¥23,100	¥21,000	
休前日	¥30,450	¥27,300	¥25,200	

白鳥の湯 **泉慶**  
 TEL.0254-32-1111  
<http://www.senkei.com>

※除外日 5/2～5/5, 8/14～8/16, 9/19～9/22	1部屋あたりの利用人数	2名	3名	4名以上
平日	¥21,000	¥18,900	¥16,800	
休前日	¥25,200	¥23,100	¥21,000	

月岡ニューホテル **花月**  
 TEL.0254-32-1000  
<http://www.kangetu.com/>

※除外日 5/2～5/5, 8/12～8/15 ※5日前までに予約	1部屋あたりの利用人数	2名	3名	4名以上
平日	¥17,000	¥16,000	¥15,000	
休前日	¥20,000	¥19,000	¥18,000	

**広瀬館**  
 TEL.0254-32-2421  
<http://www.hirose-hiten.com>

※除外日 5/2～5/5, 8/12～8/15	1部屋あたりの利用人数	2名	3名	4名以上
平日	¥13,650	¥13,650	¥12,600	
休前日	¥15,750	¥14,700	¥13,650	

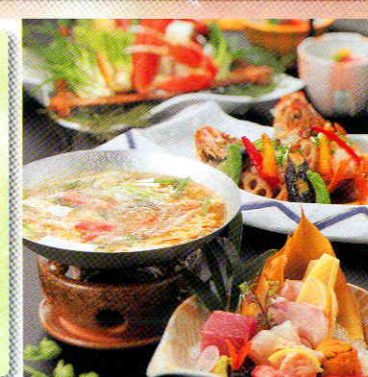
**主な春の旬宴メニュー**  
 寺泊港で水揚げされた600g以上の「のどろ(切身)」の一塩と、新潟和牛をじっくり蒸込んだシチューほか全10品

**主な夏の旬宴メニュー**  
 新潟県産丸茄子の含め煮胡麻クリームと、あつあつ茹でた枝豆、冷え冷え枝豆豆腐(一人娘)の冷奴ほか全10品



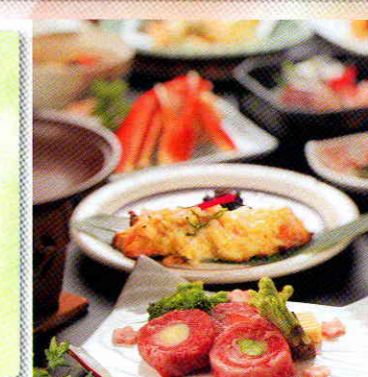
**主な春の旬宴メニュー**  
 新潟の旬のお刺身を春の野菜と共に、山菜と蟹のふわふわ玉子鍋ほか全12品

**主な夏の旬宴メニュー**  
 新潟の旬のお刺身を夏の薬味野菜と共に、のど黒姿揚げの地場野菜たっぷり甘酢あんかけほか全12品



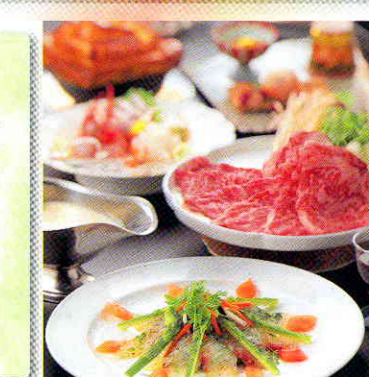
**主な春の旬宴メニュー**  
 にいがた和牛のアスパラ、地場野菜三色巻陶板焼、サクラマスのみぞれ焼き、特選コシヒカリめし5種類からチョイス全12品

**主な夏の旬宴メニュー**  
 にいがた和牛の冷しゃぶ夏野菜添え、鮎のバター焼き、特選コシヒカリめし5種類からチョイス全12品



**主な春の旬宴メニュー**  
 霜降り新潟和牛しゃぶしゃぶと粟島沖産「アロビ」の春野菜サラダ、料理長手作りドレッシングや日本海のお造り、特製デザートなど新潟の旬にこだわった会席料理全10品

**主な夏の旬宴メニュー**  
 霜降り新潟和牛しゃぶしゃぶと新潟沖ノド黒の塩焼。日本海のお造りや季節の釜飯、特製デザートなど新潟の旬にこだわった会席料理全10品



ホテル **杉本**  
 TEL.0254-32-2106  
<http://www.inet-shibata.or.jp/~sugimoto>

※3日前までに予約	1部屋あたりの利用人数	2名	3名	4名以上
平日	¥16,800	¥16,800	¥15,750	
休前日	¥16,800	¥16,800	¥15,750	

ホテル **清風苑**  
 TEL.0254-32-2000  
<http://www.seifuen.com>

※除外日 5/2～5/4, 8/14～8/16	1部屋あたりの利用人数	2名	3名	4名以上
月～木	¥16,150	¥14,050	¥12,000	
日・金・祝日	¥18,250	¥16,150	¥14,100	
休前日	¥21,400	¥19,300	¥17,250	

ホテルニュー **あけぼの**  
 TEL.0254-32-2111  
<http://www.yado-akebono.jp>

※特別日 5/2～5/5, 8/13～8/15, 9/19～9/22	1部屋あたりの利用人数	2名	3名	4名以上
平日	¥17,850	¥15,750	¥15,750	
休前日	¥21,000	¥18,900	¥18,900	
特別日※	¥23,100	¥21,000	¥21,000	

ホテル **ひさご荘**  
 TEL.0254-32-3111  
<http://www.hisagosou.com>

※除外日 5/2～5/4, 8/13～8/15 ※マナーギフト付の部屋	1部屋あたりの利用人数	2名	3名	4名以上
平日	¥17,800	¥16,800	¥15,800	
休前日	¥18,800	¥17,800	¥16,800	

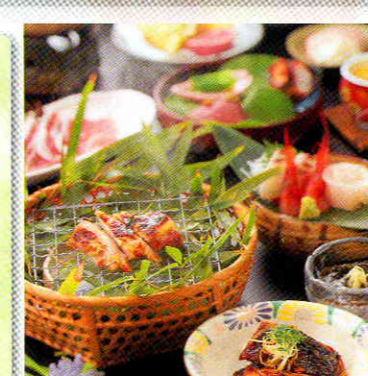
**主な春の旬宴メニュー**  
 真鯛、鱈鳥賊、南蛮海老などの旬のお刺身、黒毛和牛すき焼き、のどろ菜塩焼きに十日町蕎麦をはじめ全10品

**主な夏の旬宴メニュー**  
 黒毛和牛ステーキ、真鳥賊そーめん、佐渡もずく茶碗蒸し、冷たい十日町とろろ蕎麦をはじめ全10品



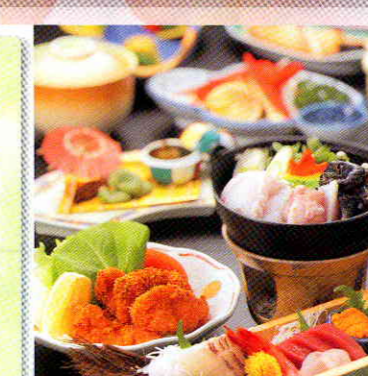
**主な春の旬宴メニュー**  
 粟島・岩船・出雲崎など地元で水揚げされる「鯛」と、よもぎ+天然ハーブで飼育した「越の鶏」を使用した料理など全10品

**主な夏の旬宴メニュー**  
 魚介カルパッチョトマト釜や「和豚もちぶた」、地元野菜等を使用した料理ほか全10品



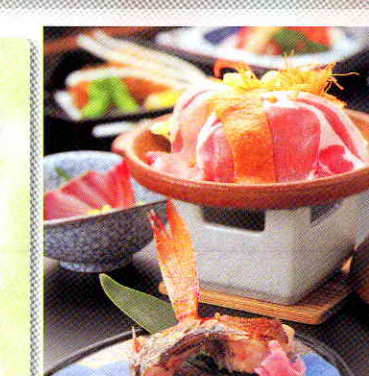
**主な春の旬宴メニュー**  
 佐渡沖で捕れたあんこうを使った料理2品、甘海老・鯛を中心としたお造りほか全10品(※3日前までにご予約ください)

**主な夏の旬宴メニュー**  
 日本海で捕れた魚を中心に、のどろの塩焼き、その他海鮮ちらしが入った全10品



**主な春の旬宴メニュー**  
 越後もち豚の味噌陶板焼、のどろの塩焼き、旬の春野菜冷製スープ、特別栽培コシヒカリを使用した選べる釜飯、越後姫など春のフルーツシャーベットほか全10品程度

**主な夏の旬宴メニュー**  
 越後もち豚の味噌陶板焼、のどろの塩焼き、旬の夏野菜冷製スープ、特別栽培コシヒカリを使用した選べる釜飯、ルレクチェなど夏のフルーツシャーベットほか全10品程度



ホテル **摩周**  
 TEL.0254-32-2131  
<http://www.masyuu.co.jp/>

※GW、お盆除く ※特典 ふたつのお風呂が楽しめる貸切風呂無料	1部屋あたりの利用人数	2名	3名	4名以上
平日	¥16,850	¥15,850	¥14,850	
休前日	¥19,850	¥18,850	¥17,850	

村上館 **村人**  
 TEL.0254-32-2231  
<http://www.murakamikan.com>

※除外日 5/2～5/5, 8/13～8/15 ※2名様以上同一料金	プラン名(客室タイプ)	2名	3名	4名以上
平日	¥13,650	¥18,900		
休前日	¥16,800	¥22,050		

湯の宿 **こばやし**  
 TEL.0254-32-2409  
<http://www.inet-shibata.or.jp/~yunoyado>

※除外日 5/1～5/5, 8/12～8/16	1部屋あたりの利用人数	2名	3名	4名以上
平日	¥12,750	¥12,750	¥12,750	
休前日	¥13,800	¥13,800	¥13,800	

湯めぐりの宿 **高橋館**  
 TEL.0254-32-1500  
<http://www.takahashikan.co.jp>

※除外日 5/2～5/5, 8/8～8/15, 9/19～9/22	1部屋あたりの利用人数	2名	3名	4.5名	小人
月～木	¥12,800	¥11,800	¥10,800	¥10,800	
日・金・祝日	¥13,800	¥12,800	¥11,800	¥11,800	
休前日	¥16,800	¥15,800	¥14,800	¥13,800	