

いさり火の特選 郷土料理

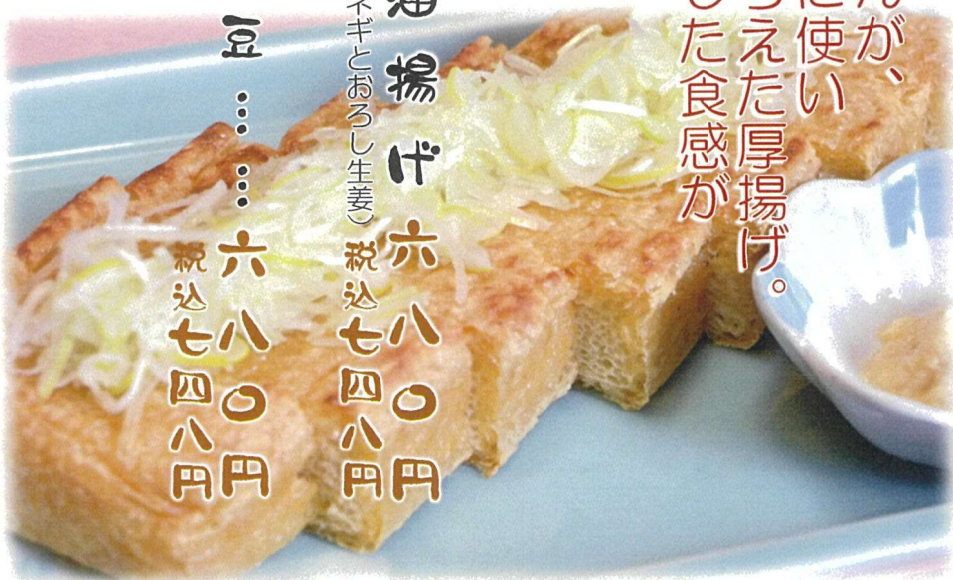
＝お席代として、お通し 380 円(税込 418 円)頂戴いたします。＝

広大な自然に育てられた美味しさと、
温もり感じる越後の郷土料理。



長岡名物とちお揚げ

栃尾の豆腐屋さんが、
大豆をふんだんに使い
精魂こめてこしらえた厚揚げ。
外側のパリッとした食感が
たまりません。



定番とちお揚げ六八〇円

(かつおぶしと刻みネギとおろし生姜) 税込七四八円

とちお揚げ＋納豆……六八〇円

税込七四八円

妻有^{つまあり}ポーク

日本農業賞大賞受賞!!

魚沼のブランド豚肉、妻有ポークを
いさり火特製、長岡地酒の酒粕と味噌の
オリジナルブレンド漬け串焼きにしました。

越後漬串焼(二串)

六八〇円

税込七四八円



のつべ……

五八〇円
税込六三八円

新潟を代表する郷土料理です。里芋のぬめりを活かした野菜の煮物。
漢字で書くと「濃餅 能平、野平」ともいわれます。
新潟のあこぎの出汁と長岡のこころ出汁の中間くらいの味付けに
仕上げています。

車ふの揚げだし……四九八円

税込五四八円

麴は、新発田、三条、それに新潟市内でも
作られています。一番多いのがこの車麴でしょう。
この新潟伝統食材を揚げ出しに仕上げました。

大口れんこん揚げ五九八円

税込六五八円

※大口れんこんは、夏季が産期につき夏休みします。
中之島大口のブランド野菜「大口れんこん」。
シャキシャキとした歯ざわりが楽しめます。



長岡一地酒が豊富で
郷土料理と手羽先がうまい

いさり火



秘伝の味

手羽先唐揚げ

生後一ヶ月になるひな鶏の手羽先を使い、数十種類のスパイスを
調合し数ヶ月ねかせた秘伝のタレによりつくられています。
本物の手羽先唐揚げをごゆっくり御賞味ください。

越の鶏手羽先唐揚げ

越後を代表する銘柄鶏

【越の鶏】

ヨモギ・天然ハーブで育てられ、鶏肉独特の臭みの一切無い、
コクのある味わいが楽しめるこだわりの美味しい鶏肉です。

各種・越の鶏手羽先唐揚げ

中辛味……………(3本) **四九〇円**

税込五三九円



中辛味 490円
税込539円

ガーリック味(3本) **四九〇円**

税込五三九円

盛り合わせ…(6本) **八九〇円**

(中辛3本・ガーリック味3本) 税込九七九円



若鶏タンドリー焼 690円
税込759円

若鶏唐揚げ(5個)…………… **五八〇円**

税込六三八円

若鶏タンドリー焼…………… **六九〇円**

税込七五九円

鶏なんこつ唐揚げ…………… **五九〇円**

税込六四九円



鶏なんこつ唐揚げ 590円
税込649円

長岡一地酒が豊富で
郷土料理と手羽先がうまい

いさり火

鮮魚の刺身と 魚の肴



刺身三点盛り 1,580円
税込1,738円
※季節・仕入によって内容が変わります

刺身盛合せ

※天候等により品切れが生じた場合ご了承ください。



刺身三点盛り

税込1,738円
(1〜2人前)

刺身五点盛り

税込3,058円
(3〜4人前)



エイヒレ焼…690円
税込 759円

エイヒレ焼………六九〇円
居酒屋定番！
税込七五九円

長岡一地酒が豊富で
郷土料理と手羽先がうまい

いさり火

焼魚と 焼物料理

焼魚と焼物料理

※ご注文いただいたから
じっくり焼き上げるため、
お時間いただきます。



居酒屋定番！

エイヒレ焼……………六九〇円
税込七五九円

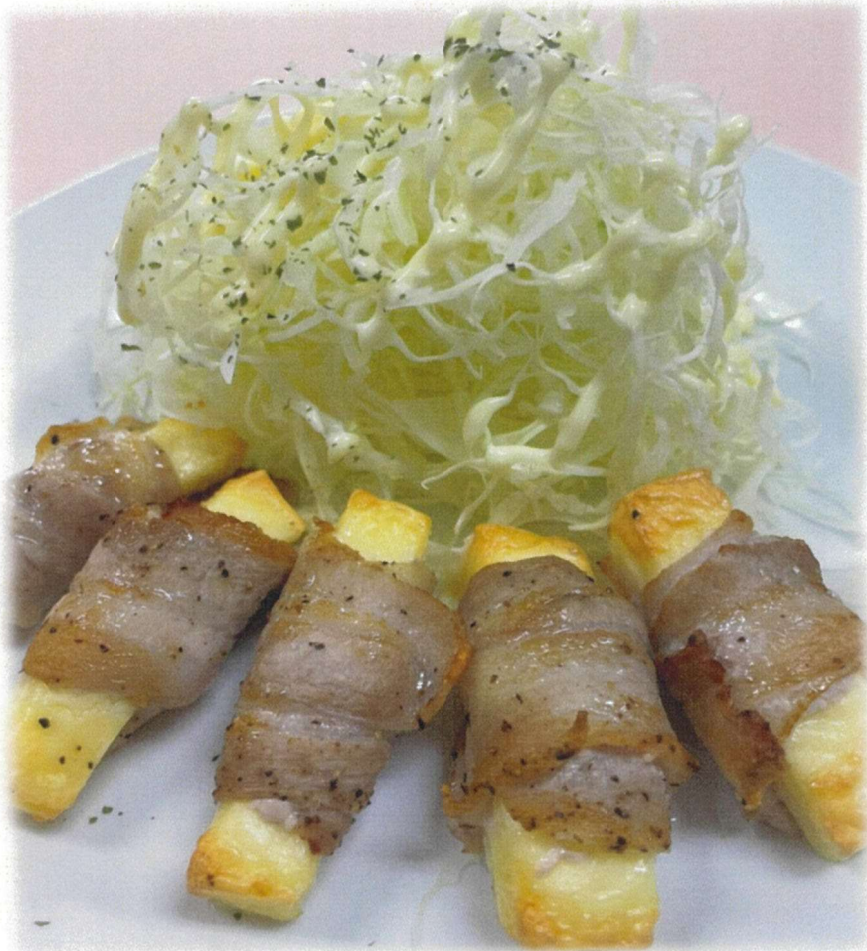
真イカ一夜干半身焼五九八円
税込六五八円

真イカ一夜干焼……………一、〇九八円
税込一、二〇八円

真イカ一夜干焼 1,098円
税込 1,208円

焼物料理

チーズの肉巻焼……………六九〇円
税込七五九円



チーズの肉巻焼 690円
税込 759円

揚げ物



揚げ物



若鶏唐揚げ…580円
税込 638 円

若鶏唐揚げ(5個)…580円
税込 638 円

タコ唐揚げ…690円
税込 759 円

ポテトフライ…480円
税込 528 円



タコ唐揚げ…690円
税込 759 円



揚げ、煮物と おつまみ

揚げ、煮物



ごぼうスナック……四九八円
食物繊維タツフリ！
税込五四八円

エイヒレ焼 690円
税込 759円

ごぼうスナック 498円
税込 548円



おつまみ



だし巻玉子 390円
税込 429円

いさり火だし巻玉子 三九〇円
税込 四二九円

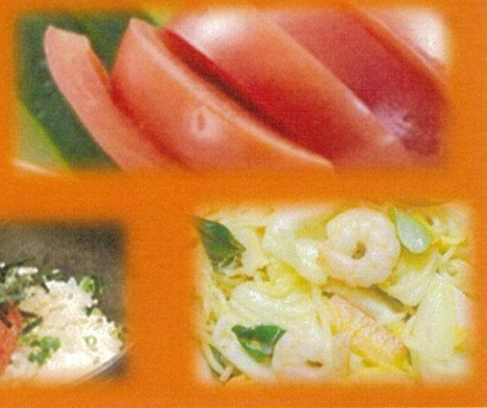
漬物盛合せ……五八〇円
税込 六三八円

エイヒレ焼……六九〇円
居酒屋定番！
税込 七五九円

長岡一地酒が豊富で
郷土料理と手羽先がうまい

いさり火

サラダ料理と お食事



サラダ料理



有頭エビのシーザーサラダ998円
税込 1,098 円

味噌きゅうり………

四八〇円
税込五二八円

有頭エビのシーザーサラダ

九九八円
税込一、〇九八円

ご飯もの お食事

カツオの風味香る
いしひかりの

うめ茶漬け…四九〇円

税込五三九円

さけ茶漬け…四九〇円

税込五三九円

いしひかりのおにぎり

1個

一九〇円

税込二〇九円

いしひかりのおにぎり

1個

二〇〇円

税込二二〇円

いしひかりのおにぎり

1個

二〇〇円

税込二二〇円



長岡一地酒が豊富で
郷土料理と手羽先がうまい

いさり火

ソフト ドリンク



ソフト ドリンク

ウーロン茶……………**三〇〇円**

税込**三三〇円**

オレンジ・ジュース……………**三〇〇円**

税込**三三〇円**

コカ・コーラ……………**三〇〇円**

税込**三三〇円**

ジンジャー・エール……………**三〇〇円**

税込**三三〇円**

カルピス……………**三〇〇円**

税込**三三〇円**



ノンアルコール カクテル

※アルコールは入っていません。

アルコール
0%

グッドチャイルド・ソーダ
(カシスシロップ&ソーダ)



四三〇円

税込**四七三円**

グッドチャイルド・ウーロン
(カシスシロップ&ウーロン)



四三〇円

税込**四七三円**

グッドチャイルド・オレンジ
(カシスシロップ&オレンジ)



四三〇円

税込**四七三円**

カクテル



カクテル

モスコミュール…五〇〇円

税込五五〇円

ウオッカ・ライム・ジンジャーエール

ライムの風味、ジンジャーエールで喉越しさわやか。



レゲエ・パンチ…五三〇円

税込五八三円

ピーチ&ウーロン茶



カシス・オレンジ五六〇円

税込六一六円

カシスリキュール・オレンジジュース

カシスの甘酸っぱさがほのかに香る。

オレンジとの相性も抜群。



ジントニック…五〇〇円

税込五五〇円

ジン・レモン・トニックウォーター

スキッとさわやか何杯飲んでもあきない美味さ。



ファジーネーブル五六〇円

税込六一六円

ピーチリキュール・オレンジジュース

ピーチのフレッシュな香味が楽しめるカクテルです。



カシスウーロン五三〇円

税込五八三円

カシスリキュール・ウーロン茶

カシスの風味がナチュラルに楽しめる。

何杯でも飲んでしまいたい。



焼酎サワー 特選梅酒 焼酎ボトル

焼酎サワー

焼酎ロック…四〇〇円
水割/炭酸割/湯割税込四四〇円

焼酎梅干入り…四〇〇円
水割/湯割税込四四〇円

焼酎レモン入り…四〇〇円
水割/湯割税込四四〇円

ウーロン茶割り…四〇〇円
税込四四〇円

緑茶割り…四〇〇円
税込四四〇円

ライムサワー…四〇〇円
税込四四〇円

カルピスサワー…四〇〇円
税込四四〇円

果実酒 各四二〇円
税込四六二円

カルピス割り各四五〇円
税込四九五円

梅酒
白桃酒 りんご酒

ロック・炭酸・水割、飲み方を
お申しつけ下さい。

特選梅酒 など

―梅酒コンテスト優勝―
鶯とろ(おおとろ)
うぐいす梅酒五八〇円
税込六三八円

越生ブリュワリー
シークワ―サー
&レモン四八〇円
税込五二八円

焼酎ボトル

麦焼酎
いいちこ 深薫
〔720ml〕
三、四〇〇円
税込三、七四〇円



麦焼酎
キリンピュアブルー
〔700ml〕
二、六〇〇円
税込二、八六〇円



ボトル・セット
(アイス・水・お湯)
三〇〇円
税込三三〇円
梅干し…一〇〇円
税込一一〇円

身体にやさしい 本格焼酎

水割り
お湯割り
オンザロック
承ります



おぎ焼酎

主原料はほとんどが大麦です。
麦由来の香ばしさと、
口当たりは軽快で
すっきりとした風味が特徴です。

中々 【グラス】四五〇円

税込四九五円

宮崎県児湯郡
白麹

手造りの麹と選りすぐりの大麦のみを減圧蒸留でライトタイプに仕上げた大麦 100%の焼酎。スムーズで軽快な飲み口でありながら、「百年の孤独」の原酒として長期貯蔵に耐えるしっかりとしたコクをそなえています。



いも焼酎

原料のさつまいも独特の甘い香りと自然な甘味が特徴。使用する麹などによって味や香りが様々に変化します。米や麦に比べて香りが際立つのも特徴です。

海童 【グラス】三九〇円

税込四二九円

鹿児島県串木野市
黒麹

鹿児島県産の黄金千貫芋を黒麹で仕込み、常圧蒸留で仕上げました。すっきりとした飲み口、華やかに香る芋の香りと、黒麹特有のふくよかな甘みが特長です。



生ビール ウィスキー ワイン

ビール



生ビール(中) **五十九円**
税込六十九円

瓶ビール(中) **五十九円**
税込六十九円

アルコール

0.00%

3種ホップ香る

爽やかな

味わい♪



(ノンアルコールビール)

キリン
グリーンズフリー

(334ml)

四十八円

税込五十八円

ウィスキー



なぜ?ハイボール?
イギリスのとあるゴルフ場でプレイヤー達が
ウィスキー・ソーダを飲んでいてそこに
ボールが飛び込んで来た。
そこから呼びよんだ。
ボールに吊るした鉄球を上下させる原始的な
信号機の名前から名付けたという説の二つがある
そうです。

ハイボール(小ジョッキ)

三十八円
税込四十八円

ダブル

三十八円
税込四十八円

ワイン



白ワイン
赤ワイン

【グラス】各 **三十八円**

税込四十八円

【ボトル】各 **三十八円**

税込四十八円

冷酒 四合瓶

清酒 八海山

四合瓶 **二、七十八円**

税込三、〇五八円



吟醸 極上 吉乃川

四合瓶 **三、四五〇円**

税込三、七九五円



かん酒 とくく

清酒 八海山 小徳利 **五、一〇円**

税込五、六二円

清酒 八海山 大徳利 **九、二〇円**

税込一、〇二二円

厳選辛口 吉乃川 小徳利 **三、三八円**

税込四、一八円

厳選辛口 吉乃川 大徳利 **五、八〇円**

税込六、三三円



長岡一地方酒が豊富で
郷土料理と手羽先がうまい

いさり火

オリジナル

料理

♪人気料理

海鮮たこ焼き風の 五八〇円
鉄板焼き 税込六三八円



わさびソース 五八〇円
チコレギサラダ 税込六三八円
わさびソースが韓国海苔に良く合います



ごぼうスナック 四九八円
税込五四八円



妻有ポークの 六八〇円
越後漬串焼き(2本) 税込七四八円



♪チーズ料理

チーズの肉巻焼 六九〇円
税込七五九円
チーズを豚バラ肉で巻き
オーブンで焼き上げました。



♪鶏肉料理

若鶏唐揚げ(5個) 五八〇円
税込六三八円



若鶏のタンドリー風味 六九〇円
鉄板焼き 税込七五九円
生ビールのおつまみに
焼き鳥感覚でどうぞ！



♪サッパリ&サラダ

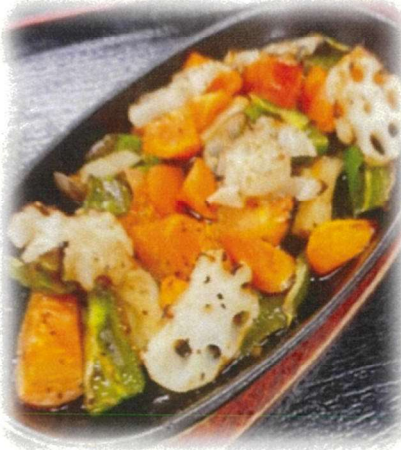
有頭海老の 九九八円
シーザーサラダ 税込一、〇九八円
有頭海老をシャッキリ野菜とどうぞ！
エビ殻のキッチン酸で免疫力UP！



明太子と大葉の 七九九円
カルボナーラ 税込八七九円



彩り野菜のグリル 七八〇円
アンチビソース仕立て 税込八五八円



特製きのこ汁 五三〇円
税込五八三円



牛肉と 一、〇八〇円
大ロレンコンの
オイスターソース炒め 税込一、一八八円



餃子皮 四〇〇円
パリパリマヨチーズ焼き 税込四四〇円



コロコロ野菜 五八〇円
甘露チーズ春巻 税込六三八円



里芋とカボチャの 五五〇円
クリーム仕立グリル 税込六〇五円



サバの 八九九円
韓国風唐揚げ 税込九八九円



ネギ香 一、二八〇円
ベーコンステーキ 税込一、四〇八円



明太マヨネーズ 三九九円
バケットトースト 税込四三九円



発酵・酒造の

撰田屋の味

ぶくぶく発酵の塩麴・酒粕・
味噌を使ったお料理
(塩麴・酒粕味噌漬けお料理
お持ち帰りできます)

塩麴は栄養豊富な調味料で
健康づくりにも役立つ効果があります

豚肉塩麴味噌漬焼

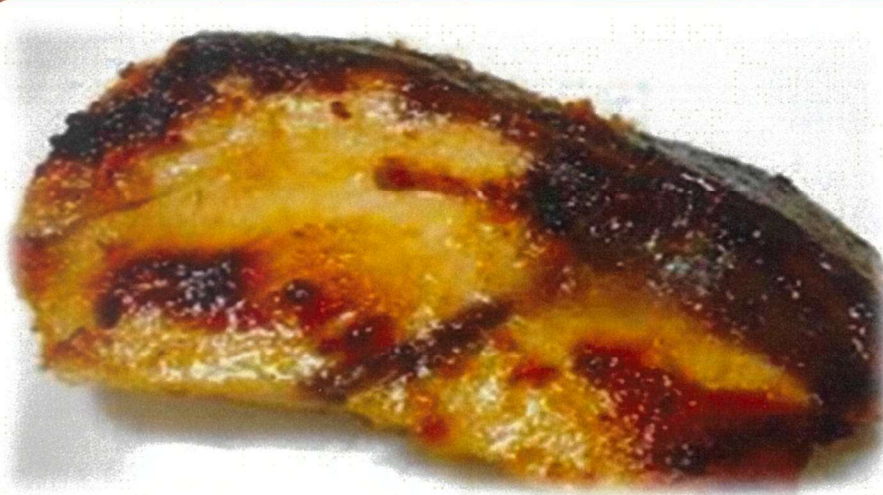
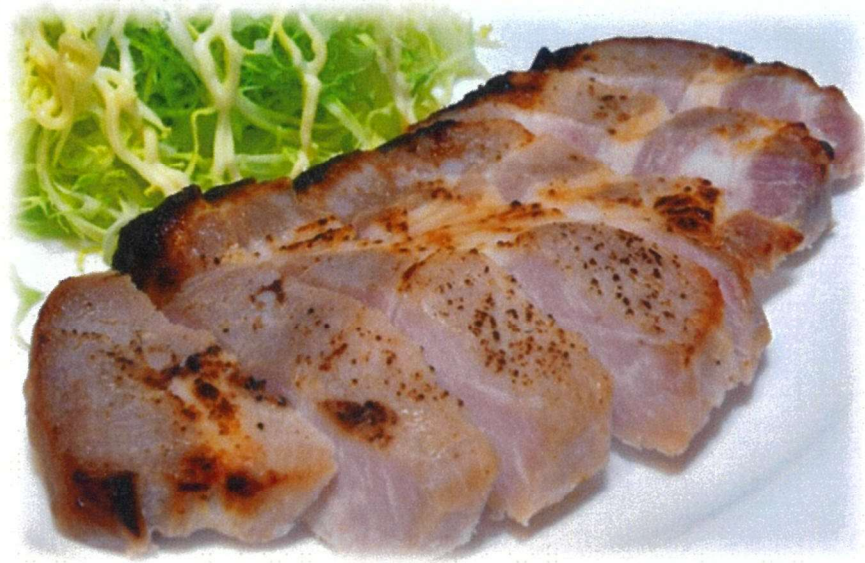
七八〇円

税込八五八円

ブリ塩麴味噌漬焼

六八〇円

税込七四八円



野菜塩麴漬け

四八〇円

税込五二八円



鶏肉酒粕味噌漬焼 六八〇円

税込七四八円



酒粕は健康に良い作用がいっぱい

撰田屋には

(酒・味噌・醤油)などを

醸造する蔵元が多く残っており、
麴・酒粕・味噌の香漂う料理です

郷土料理

多彩な

〈海と山の幸〉

いつまでも

伝えたい

伝統の味



大ロレンコン唐揚げ

五九八円

税込六五八円



のっぺ

五八〇円

税込六三八円

とろみのついた煮物です。
里芋を加えて
とろみをつけるのが特徴。



車ふの揚げ出し

四九八円

税込五四八円



身欠きニシンと

車麩の煮付け

六八〇円

税込七四八円

ニシンから旨みが出て、
車麩に染み込んでます。



長岡市





肉

特選柔らか
ハズステーキ

1,390円
税込1,529円