

# いさり火の特選 郷土料理

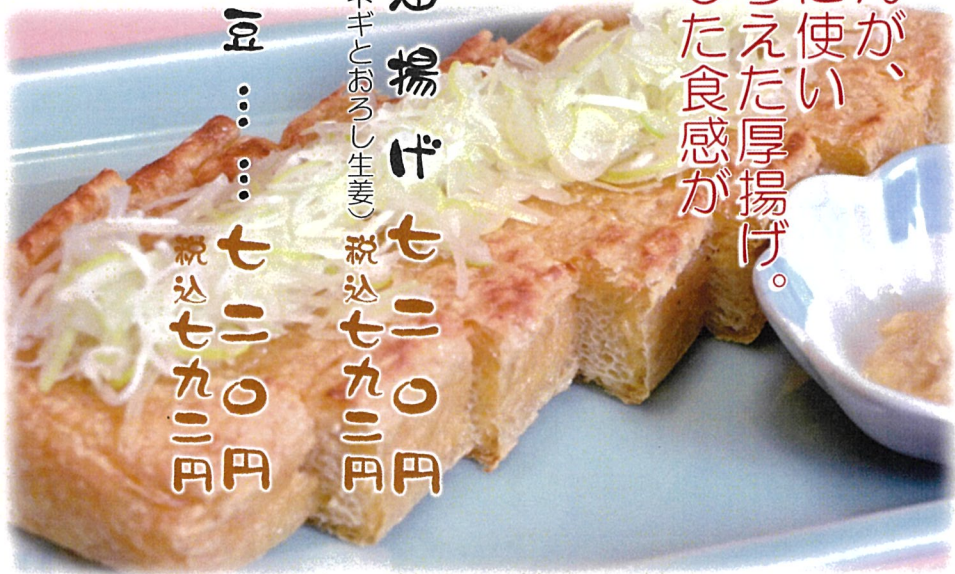
=お席代として、お通し 400円(税込440円)頂戴いたします。=

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 手羽先油揚げ

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 手羽先油揚げ **七二〇円**  
(かつおぶしと刻みネギとおろし生姜) 税込七九二円

とちお油揚げ + 納豆 …… **七二〇円**  
税込七九二円

## つま あり 妻有ポーク

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



新湯を代表する郷土料理です。里手のめりなを活かした野菜の煮物  
漢字で書く「濃餅 餅平、野平、とちおなまじり」  
新湯のおいしい汁と長岡のゆづり油の旨味を  
仕上げています。

の っ せ …… **六五〇円**  
税込七一五円

車ぶの揚げだし …… **五八〇円**  
税込六三八円

麩は、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麩でしょう。  
この新湯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。





# 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) 六九〇円

税込七五九円



中辛味 690円  
税込 759円

ガーリック味(3本) 六九〇円

税込七五九円

盛り合わせ…(6本) 一一二八〇円

(中辛3本・ガーリック味3本) 税込一、四〇八円



### 若鶏唐揚げ(5個) …… 六五〇円

税込七一五円



若鶏唐揚げ…650円  
税込715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 1,780円  
税込1,958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1,780円  
(1~2人前)

刺身五点盛り

税込3,168円  
(3~4人前)



エイヒレ焼...899円  
税込989円

居酒屋定番！

エイヒレ焼...  
税込989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!

エイベレ焼

.....

八九九円

税込九八九円

真イカ一夜干半身焼

.....

六四九円

税込七一四円

真イカ一夜干焼

.....

一一九八円

税込一、三一八円

真イカ一夜干焼 1,198円  
税込 1,318円

## 焼物料理



さんが焼 580円  
税込 638円



チーズの肉巻焼 730円  
税込 803円

さんが焼

.....

五八〇円

税込六三八円

チーズの肉巻焼

.....

七三〇円

税込八〇三円

# 揚物



## 揚物



若鶏唐揚げ…650円  
税込715円

若鶏唐揚げ(5個)…650円  
税込715円

タコ唐揚げ…690円  
税込759円

ポテトフライ…580円  
税込638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………**五五〇円**  
食物繊維タツフリ！  
税込**六〇五円**

エイヒレ焼 899円  
税込989円

ごぼうスナック 550円  
税込605円



## おつまみ

いさり火だし巻玉子………**三九〇円**  
税込**四二九円**

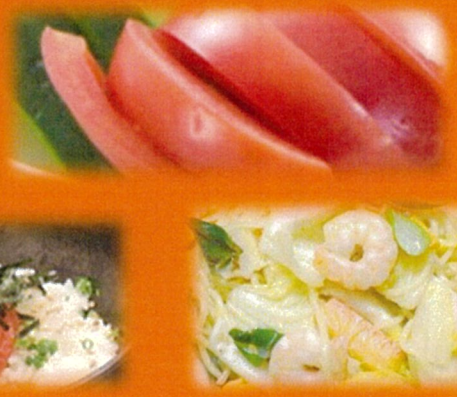
漬物盛合せ………**五八〇円**  
税込**六三八円**

エイヒレ焼………**八九九円**  
税込**九八九円**  
居酒屋定番！



だし巻玉子 390円  
税込429円

# サラダ料理とお食事



## サラダ料理



わさびソースチョレギサラダ580円  
税込638円

- 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………550円  
税込605円
- わさびソース  
チョレギサラダ………580円  
税込638円



有頭エビのシーザーサラダ998円  
税込1,098円



- 1個 1150円  
税込1275円
- 1個 1180円  
税込1308円
- 1個 1180円  
税込1308円

## お食事

# ソフト ドリンク

## ソフト ドリンク

## 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%**

ウーロン茶……………**三九〇円**

税込四二九円

オレンジ・ジュース **三九〇円**

税込四二九円

ロカ・ローラ……………**三九〇円**

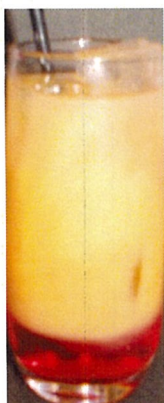
税込四二九円

ジンジャー・ホール **三九〇円**

税込四二九円

カルピス……………**三九〇円**

税込四二九円



グummyチャイルド・オレンジ  
(カシス、ロシ、オレンジ)

**四八〇円**  
税込五二八円



グummyチャイルド・ウーロン  
(カシス、ロシ、ウーロン)

**四八〇円**  
税込五二八円



グummyチャイルド・ソーダ  
(カシス、ロシ、ソーダ)

**四八〇円**  
税込五二八円



# カクテル



## カクテル

モスコミュール…五三〇円

税込五八三元

ウォッカ・ライム・ジンジャー・チェリー  
ライムの風味、ジンジャー・チェリーと輝きかわやか。



レゼ・パンチ…五六〇円

税込六一六円

ピーチ&ウーロン茶



カシス・オレンジ五九〇円

税込六四九円

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…五三〇円

税込五八三元

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おきない美味です。



ファジーネーブル五九〇円

税込六四九円

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爽やかなカクテルです。



カシスウーロン五九〇円

税込六一六円

カシスリキュール・ウーロン茶  
カシスの風味がナチユラルに染み渡る。  
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…四三〇円  
水割/炭酸割/湯割税込四七三円

焼酎梅干入り…四三〇円  
水割/湯割税込四七三円

焼酎レモン入り四三〇円  
水割/湯割税込四七三円

ウーロン茶割り四三〇円  
税込四七三円

緑茶割り…四三〇円  
税込四七三円

ライムサワー四三〇円  
税込四七三円

カルピス割りハイ四三〇円  
税込四七三円

果実酒 各四五〇円  
税込四九五円

カルピス割り各四八〇円  
税込五二八円

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」  
「驚とろ(おあとろ)」  
うぐいす梅酒五八〇円  
税込六三八円

越生ブリュワリー  
シークワーサー  
&レモン五三〇円  
税込五八三円

## 焼酎ボトル

麦焼酎  
いいちこ 深蒸  
【720ml】

三、四〇〇円  
税込三、七四〇円



芋焼酎  
黒霧島

【720ml】  
三、五〇〇円  
税込三、八五〇円



ボトル・セット  
(アイス・水・お湯)

四〇〇円  
税込四四〇円

梅干し…一五〇円  
税込一六五円

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



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。使用する麴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  
黒麴

鹿児島県産の黄金千貫芋を黒麴で仕込み、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、黒麴特有のふくよかな甘みが特長です。

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  
白麴

手造りの麴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。

# ビール 生ビール ウイソン



## ビール



生ビール(中)六三〇円  
税込六九三円

瓶ビール(中)六三〇円  
税込六九三円

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)

四八〇円  
税込五二八円

## ウイスキー



(ホワイトホース)

ハイボール(小ジョッキ) 四三〇円  
税込四七三円

(角・陸・メーカーズマーク)

ハイボール(小ジョッキ) 五三〇円  
税込五八三円

## ワイン



白ワイン  
赤ワイン

【グラス】各四〇〇円

税込四四〇円

【ワイン】各一、五〇〇円

税込一、六五〇円

## 冷酒四合瓶

清酒八海山

四合瓶二、七八〇円

税込三、〇五八円



吟醸極上ま乃川

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

税込五六一円

清酒八海山 大徳利 九二〇円

税込一、〇二二円

厳選辛口ま乃川 小徳利 三三八〇円

税込四一八円

厳選辛口ま乃川 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

いざり火

# オリジナル料理

海鮮たこ焼き風の五八〇円  
鉄板焼き 税込六三八円



神楽南蛮味噌ビザ風  
四九〇円  
税込五三九円



厚切り牛タン焼き  
一、二八〇円  
税込一、四〇八円



豆腐と栃尾揚の  
親子揚げ

四八〇円  
税込五二八円



自家製チキン南蛮  
六八〇円  
税込七四八円



餃子皮  
パリパリマヨチーズ焼き

四〇〇円  
税込四四〇円



やみつきキャベツ  
三九九円  
税込四三九円



自家製牛もつ焼き

生ビールの  
おつまみに最高!  
九八〇円  
税込一、〇七八円



おでん  
五九〇円  
税込六四九円

大根・玉子・ちくわ・  
厚揚げ・こんにやく・こんにぶ



トントンの珍味三種盛り(燻製)  
豚軟骨豚タンミニガー  
五九九円  
税込六五九円



牛すじ煮込み  
九八〇円  
税込一、〇七八円



わらじメンチカツ  
六九〇円  
税込七五九円



A photograph of a steak dish. The steak is sliced into several pieces, showing a pinkish-red interior and a dark brown, seared exterior. It is served on a dark, textured stone plate. Garnishes include fresh green parsley and a piece of light green, textured vegetable. The background is a light yellow-green color.

# 肉

特選柔らかな  
ハズステーキ

1,680円

税込1,848円