

日本酒 sake

日本酒一合(熱燗・常温)
480円
湯本館のお酒(4合瓶)
3,200円
市島酒造で造られている「金乃波」
湯本館オリジナルのお酒です。

升酒 masusake

久保田 千寿
特別本醸造
650円
飲み口の良い辛口。
上品でやさしい薫りを楽しめます。
醸造酒ですが、吟醸規格のお酒。
長岡市、朝日酒造。

焼酎 syochu

《麦焼酎》
樽屋 長兵衛
グラス 630円
(水割り、お湯割、ソーダ割)
720mlボトル 3,800円
新樽と古樽を使用し、三回の入替えを経て熟成させた麦焼酎。
まろやかな味わいで上品な樽の薫りと旨味が抜群です。
大分県、老松酒蔵の焼酎。

ワイン wine

日替わり
グラスワイン(赤・白)
一杯600円
その日によって内容が変わる
グラスワイン。グラスメニューの日もあれば、ワイン大好き若女将がセレクトした隠れワインが出てくることも…ぜひお試しあれ。

ソフトドリンク soft drink

・ウーロン茶 各320円
・コーラ
・キリンレモン
・オレンジ

✓ 張鶴 月 本醸造 300ml 1,400円
淡麗な味わいと滑らか口当たり。
しっかりとした辛口です。
村上市、宮尾酒造の本醸造酒。

麒麟山 伝統辛口 300ml
1,200円

伝統的な辛口を貴重ながらも、
爽やかな薫りが残る、爽快ですっきりした味わいの辛口。
阿賀町、麒麟山酒造のお酒。

王紋 男心 本醸生貯蔵酒 300ml 1,100円
新潟産の五百万石米を使用した本格辛口。
フレッシュな味わいと薫りは、一年を通して、
どのお料理にも合わせられます。
新発田市、市島酒造のお酒。

王紋 夢 純米吟醸 180ml
1,050円
市島酒造で一番人気のお酒です。
米・水、全てを新潟産にこだわった
酒蔵自慢の商品。五百万石米を使用して
50%まで精白したものです。
新発田市、市島酒造のお酒。

越乃白龍吟醸生貯蔵酒 契約栽培米使用
300ml 1,800円
地元農家と契約し、五百万石100%を高精白。
丹精込めて醸した爽やかで特別なお酒です。
我らが地元、阿賀野市、白龍酒造のお酒。

白龍 本醸造 180ml
900円
冷でもお燗でも美味しく頂けます。
芳醇な薫りと喉ごしの良さがわかる
辛口のお酒。
これも阿賀野市、白龍酒造のお酒。

越乃寒梅 白ラベル 300ml 1,400円
言わずと知れた新潟の銘酒。
伸びのある味と力強さ、そして
すっきりとした後口が好評です。
新潟が誇る、「淡麗辛口」代表のお酒。
新潟市江南区、石本酒蔵のお酒

八海山 普通酒 300ml
1,400円
酒蔵好適米を60%まで磨き上げた、
新潟の傑作！キレの良い後味と、
喉ごしの良さが爽やかな辛口。
南魚沼市、八海酒蔵のお酒。

越乃景虎 名水仕上 特別本醸造 650円
名水「杜々の森湧水」を使用し、丁寧に
仕込まれた特別本醸造酒です。スッとした
すっきり喉ごしと、飽きない味わいが特徴。
和食、刺身にとても合います。
長岡市、諸橋酒造のお酒。

✓ 張鶴 特選吟醸酒 750円
控えめでやさしい薫りと、
なめらかでふくよかな味を楽しめます。
飲み口が軽いながらも、品質の良さが特徴です。
村上市、宮尾酒造のお酒。

麒麟山吟醸辛口 650円
薫りは控えめで、喉ごしがシャープ。
きりっとひきしまったすっきり辛口のお酒。
お刺身や酢の物にすごく合います。
阿賀町、麒麟山酒造のお酒。

麒麟山 純米吟醸辛口 750円
やわらかい薫りと、口に入れると
ふくらむ味わいを楽しめるお酒。
じっくり飲む方にオススメです。
吟醸辛口⇒純米吟醸辛口という
順番に飲み比べもオススメ。

ビール beer

エビス樽生 700円
新潟限定生ビール風味爽快ニシテ 650円
中瓶ピール 740円
ノンアルコールビールギリソンフリー 500円

ウイスキー whisky

サントリー リザーブ 6,300円
サントリー オールド 5,300円
角ハイボール 一杯630円
氷セット 600円
レモンスライス 320円
梅干し 50円

《麦焼酎》
湯本館オリジナル壺入 福岡県 本格麦焼酎
グラス 630円
(水割り、お湯割、ソーダ割)
720mlボトル 4,200円

グラス酎ハイ各種 630円
炭酸入(レモン・ライム・梅)
炭酸なし(レモン・梅・ウーロン茶)

《芋焼酎》
・からり芋 グラス 630円
(水割り、お湯割、ソーダ割)
720mlボトル 3,600円
さっぱりとした芋焼酎、切れ味が◎
鹿児島県、小正醸造の焼酎。

・芋無塩 グラス 630円
(水割り、お湯割り、ソーダ割り)
720mlボトル 3,600円
黒麹の芳ばしい薫りで、芋くさい。
鹿児島県、若松酒蔵の焼酎。

梅酒 plum liqueur

・八海山の原酒で仕込んだうめ酒
グラス630円(ストレート、ロック)
良質な梅を使用した酸味のある梅酒。
甘さ控えめなのでソーダ割はおすすめしません。

・越乃景虎 梅酒
グラス650円(ロック、ソーダ)
清酒本来の旨味が伝わる糖分控えめ
梅酒。スッキリした味わいと爽やかさが
残る優しい梅酒です。

・白龍 越の梅酒
グラス700円(ロック、ソーダ)
白龍の純米原酒を使用し、新潟県上越市の
『越の梅』をじっくり漬け込んだ濃い梅酒。
梅の味がしつかり感じられる一品です。

・紀州 緑茶梅酒
グラス650円(ロック、ソーダ)
紀州和歌山の南高梅を原料にした梅酒に、
国産の緑茶を独自の方法で合わせ熟成。
緑茶の爽やかな渋みと梅酒の甘みが、
絶妙なバランスの梅酒です。

スーパークリングワイン(ハーフ)
バルディエビソ 365ml 1,800円
青りんごなどの爽やかな薫りと、アーモンドの
こうばらしい薫りを併せ持ったチリ産の
スーパークリングワイン。
シャルドネ60%セミヨン40%

ペリノンジャー シンファンデルロゼ
750ml 3,500円
ボリューム感あるふくよかな薫り。
爽やかな後口のやや甘口ロゼ。
すっきりとした酸味があり、
みずみずしい旨味があります。
ホワイトシンファンデル100%

サンタリタ 120シェントベイン
(チリ産) 750ml 3,700円
赤・カベルネソーヴィニヨン
ペリー系とバニラによるフルーティな薫り。
完熟した果実の凝縮した味わいが美味しい
ミディアムボディ~フルボディ
カベルネ ソーヴィニヨン100%

白・シャルドネ
トロピカルフルーツや青りんごの薫りと
オレンジ・グリーンの爽やかさが特徴の
一本。魚の唐揚げや煮込みに合います。

岩の原ワイン オリジナル
(新潟産) 750ml 3,400円
赤・マスカットベリーA
国産ワインの先駆けとなった岩の原ワイン。
日本ワインの父川上善兵衛氏が、品種交配
によって生み出したマスカットベリーを使用したワイン。
華やかな薫りのミディアムボディです。

白・甲州主体
日本固有品種『甲州』を使用。すっきりした
薫りと、フルーティーさが口に残る辛口
ワイン。和食にすごく合います。

パロン デステニー
(フランス産) 750ml 2,400円
赤・グルナッシュ、その他
口当たりがまろやかで果実味も豊か。
冷やして飲んでも美味しい、お食事に
合わせやすいライトボディ~ミディアム
グルナッシュ33%ガリャン34%その他13%。

白・ユニブラン、グルナッシュブラン
やや辛口で、さっぱりとした舌触り。
新鮮でみずみずしい味わいと、
フルーティーさが人気の一品です。
ユニブラン50%グルナッシュブラン5%