

月刊にいがた MOOK 2019年保存版

新潟 大人酒ごはん

Otona-Sake-Gohan vol. 10

和食
フレンチ
イタリアン
創作料理
新潟は旨い!!

NEW OPEN

1年に一度は行かなくちゃと思う
店を選んだ人の株を上げる
記念日、接待などで使いたい
大人だけが知る
ちょっとクセのある個性的な飲食店ガイド

押さえるべき
にいがたの
最旬グルメ



割烹 かつぼう だいぜん

割烹 大善

新潟市中央区・古町 | Tel.025-228-1916

①新潟市中央区東堀前通9-1386
 ②予約により営業
 ③日曜、祝日(予約により営業)
 ④200(個室5)
 ⑤大型バス専用駐車場あり
 ⑥昼3,000円/夜8,000円
 ⑦古町十字路から徒歩10分
 カード利用可 全席喫煙可
 HP F T

コース

料理8品+ビールまたは地酒1本6,000円〜、料理11品+ビール2本+日本酒2本コース10,000円〜

アラカルト

昼ニ会席3,000円+税、夜コース5,000円+税〜 ※サービス料別途

ドリンク

地酒各種(1合)600円+税〜 ※サービス料別途

新潟食材と新潟情緒—— 女将のもてなしが古町を彩る

伝統を大切にしながらも、写真1の「フカヒレの茶碗蒸し」に代表されるような現代的創作料理をも探究する老舗割烹。お酒は越乃寒梅、雪中梅、久保田、八海山、ノ張鶴、麒麟山をはじめ、県内の銘酒がズラリ。各種利き酒セットも用意され、呑み比べも楽しめる。各個室にはそれぞれ由緒ある掛け軸や書画、調度品などがあり、季節毎にその趣きを愉しめるほか、テーブル席も用意可能。日本三大芸妓の古町芸妓が踊る粋な芸やお座敷遊び、コンパニオンの手配も可能な大人の空間だ。昼は「ミニ懐石」(3,000円+税)や「季節のフルコース」(5,000円+税)など、旬の素材をいかした料理が揃う。



1.「フカヒレの茶碗蒸し」は2,625円+税 2.日本海で獲れた南蛮海老や地魚のお造り 3.器も情緒たっぷり 4.季節のコースは5,000円+税〜。写真は10,000円+税のコース 5.脂ののった日本海で獲れた「のどぐる塩焼き」 6.「鰻の茶碗蒸し」という一品が提供されることも 7.和室だが、要望により椅子席も可能。最大180名まで収容できる大広間もある



大広間には、古町芸妓が踊る舞台も用意されており、粋な芸を堪能しながら、食事や料理を愉しめる。お酒も豊富に用意され、なかには貴重な限定酒も



1.ウッドベースの内装の壁際には約1000本のワインボトルがあり、圧巻のディスプレイ。ここ以外にも見ているだけでも洒落で、センスのある内装がそこかしこに 2.3.生ハムやソーセージ、鶏料理やサラダ、パスタなどイタリアン&フレンチベースの欧風料理が並ぶ 4.2階から見下ろした吹き抜け 5.店へと続くアプローチ



ワイン&ピストロ レコルタカーブドッチ

Récolte à Cave d'Occi

新潟市中央区・新潟駅前 | Tel.025-278-3010

①新潟市中央区東大通1-5-26
 ②17:00~L023:00
 (昼は団体予約のみ営業)
 ③無休
 ④75(カウンター8席・テーブル席67席)
 ⑤なし ⑥5,000円
 ⑦新潟駅万代口より徒歩2分
 カード利用可 全席禁煙
 HP F T

コース

ワインペアリングコース(ハーフ)6,000円+税、パーティプラン(料理7品+飲み放題無制限)5,000円、※パーティプラン6,000円コース ほか

アラカルト

ブイヤベースリゾット マルセイユ風2,500円+税、小エビといろいろキノコのアヒージョ 600円+税、レコルタの収穫祭2,000円+税 ほか

ドリンク

カーブドッチワイン(グラス)550円+税〜、スパークリング(白・ロゼ・赤/グラス)700円+税〜、生ビール600円+税〜 ほか

ワイン、料理、雰囲気、情熱。 そんな空間でディナーを愉しむ

新潟駅前でワインと料理を愉しむならこちら。1階から3階まで使い方もさまざまな映える空間が広がり、ワインボトルが立ち並ぶ吹き抜けのお洒落な店内と国産ぶどう100%自家醸造のワインを中心に、多彩な料理を提供するワイン&ピストロ。ワインとチーズのソムリエが常駐し、料理との相性を提案してくれるなど、臨場感溢れるディナータイムを展開する。そしてよりワインを愉しむことをメインとしたサービスの向上を目指す。「ライブ感、熱が伝わるお店」がテーマのピストロだけあり、オープンキッチンから伝わる活気ある雰囲気は魅力的だ。気軽なワインセミナーなども開催しているので要チェック。