



月見の宴 花嫁御膳

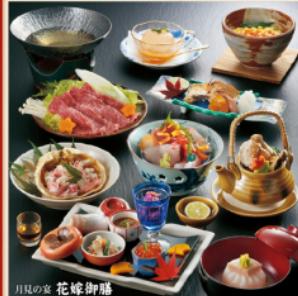
魚喜久 新発田市中央町3丁目13-2
☎0254(22)3039

先附はカリフラワーとムースに魚貝のはく寄せ、すっぽん豆富の椀、お造りはふぐ刺しと地魚の二種、甘納の秋野菜あんかけ、共食食材の新発田懶は、松茸と5色巻き和牛のすき焼、デザートの秋の果実ラムレル仕立てを使用しました。他にあわびのバターバー、ふぐ雑炊と秋の味覚など店にてお楽しみください。

毎朝市場で仕入れた素材で毎日献立を決めております。
ご来店していただきのお客様の「心残る」一品を念頭に置き調理しております。



花嫁弁当



月見の宴 花嫁御膳

圓山 新発田市西園町1丁目4-10
☎0254(22)3647

今年もおごっとうの季節がやってまいりました。毎年多くのお客様にお越しいただき、我々も切磋琢磨し良い印象を貰っております。今回の共食食材である「新発田懶」は、和牛のすき焼きに、生鮑を山巣にして前菜の一品に盛り、みじみじ、あれ鮑は土瓶蒸にして提供させて頂きます。

鮭、松茸、のど黒、蟹、はらこ、かきのもの等、秋の食材をふんだんに盛り込んだ料理となっています。

是非この機会にご賞味くださいませ。

精選されたお弁当になっておりますのでこの機会に是非、ご賞味くださいませ。
心よりお待ちしております。



花嫁弁当



月見の宴 花嫁御膳

末廣 新発田市末廣町2丁目5-11
☎0254(22)2323

■肉質
玉子溶岩焼きユージュ
玉子溶岩焼・鮓・オクラ
■野菜の火入
玉子溶岩焼もち八寸巻
■安藤内蔵
安藤内蔵・明治鳴門
■魚介類
地魚・秋刀魚・鰯・秋刀魚
■肉・魚・卵・野菜
玉子溶岩焼・鮚・秋刀魚
■おもてなしの火入
地魚・秋刀魚・鮚
■おもてなしの火入鮨
鮚・おまかせの火入鮨
■おもてなしの火入鮨
鮚・おまかせの火入鮨
■おもてなしの火入鮨
鮚・おまかせの火入鮨
■地鰐・野菜の火入合せ
鮚・芋・山椒

ご縁、ご縁とのおもてなし一牌。また会社食などなど、少し物語から大人数盛り、一品一品真心込めて、「おもなれの心」を大切に、皆様のお越しを待す中止上りであります。新規開拓へ歩みます。

新規開拓へ歩みます。
お手元にも同じ物が入っています。



花嫁弁当



月見の宴 花嫁御膳

魚松 新発田市住吉町2丁目4-16
☎0120(23)3792

共食食材の新発田懶は黒毛和牛の袖子胡麻鍋ときのこの和風ビソワーズ、掲題で使用します。他の山海の郷寄せは、甘鯛松葉煮トマトスープ仕立て、松茸煮と水菜の浸し、半長手醡酢巻、ゼリー酢、鰯のとっぽ飯、そしてデザートは今話題のタピオカ抹茶ミルクを御用意致します。秋の味覚を当店にてお召し、みぞくさいません。

ひとつひとつの引き出しに知る道を開いたあたり野で焼石舟舟舟はいかがでしょうか。
お召し上がりの際には、その引出せをあける楽しさと共に舟舟舟をついた料理御馴味ください。



花嫁弁当



月見の宴 花嫁御膳

志まや 新発田市御町1丁目1
☎0254(22)2102

先付の雪月のゼリー寄せに始まり、秋の八寸、便物はうなぎ白燒き等 四種盛り。
共食食材の新発田懶はまんじゅう鮓のけんちん煮し秋鮭あん、
和牛すき焼のわわ鮓となっております。
この機会に是非お越しくださいませ。

「旬を生かす」
近畿現在の旬の食材を生かした料理を召し上げてください。
この事に基づき中心で、
皆様をお待ち申し上げております。



花嫁弁当

■主催／新発田食探訪実行委員会

- 主 催 新発田市観光協会
- 後 援 新発田市、新潟県商工会議所、
新潟県農業技術会新発田支部、(社)新潟県農業技術会新発田支所
- 特別協賛 (有)丸上魚類

おごっとう祭りの期間中、来店の上アンケートにお答えいただいた方に

抽選で
地酒4本セットプレゼント!

※当選発表は、高層の発送をもってかねさせいであります。

第22回 全国「花嫁入形」合唱コンクール

「城下町新発田食探訪 味の饗宴」
休止のお知らせ

毎年開催しておりました

「城下町新発田食探訪 味の饗宴」は、

本年は都合により休止とさせて顶きます。

楽しみにしてくださっていた世界には、

誠に申し訳ございませんが、ご了承のほど

何卒よろしくお願い申し上げます。

新発田食探訪実行委員会

令和4年10月20日(日)正午開演 新発田市民文化会館