

ちいぼう

お昼御飯

ohiru-gohan



限定! 雪国の、ご馳走
ちいぼう御膳
🍷 1,680 円税別

ちいぼうのおすすめの御膳。雪国ならではの発酵文化や恵を活かしたこだわりの御膳定食。

- ・本日のお刺身 2 種盛り
- ・玄米麺のお味噌汁
- ・麹漬けチキン炭火烧
- ・佐渡産鮭の味噌漬け焼き
- ・蛍の里コシヒカリ
- ・自家製豆腐 醤油の実
- ・自家製めか漬け
- ・新潟野菜ディップ 麴マヨ
- ・長岡巾着茄子の柚子甘露煮

新潟仕立てのオリジナル
麴とカレー御膳
🍷 1,000 円税別

麴と 10 種類のスパイスをミックスさせて作った、ちいぼうオリジナルのスペシャルカレー。

- ・麴とカレー
- ・自家製豆腐 醤油の実
- ・新潟野菜ディップ 麴マヨ
- ・蛍の里コシヒカリ
- ・巾着茄子柚子甘露煮
- ・旬の小鉢
- ・玄米麺のお味噌汁
- *追加トッピング
炭火麴チキン ¥380

麴と出会った
越の鶏御膳
🍷 1,480 円税別

新潟の銘柄鶏【越の鶏】を麴でマリネし炭火でじっくり焼いて美味しく仕上げました。

- ・麴で仕込んだ鶏肉
- ・自家製豆腐 醤油の実
- ・新潟野菜ディップ 麴マヨ
- ・蛍の里コシヒカリ
- ・巾着茄子柚子甘露煮
- ・旬の小鉢
- ・玄米麺のお味噌汁
- ・自家製めか漬け



限定! 4 段階で楽しめる
新潟 鶏わっぱ御膳
🍷 1,580 円税別

4 段階で楽しむちいぼうの新潟名物わっぱ飯。新潟の銘柄鶏とご飯を詰め込んで蒸しあげます。

- ・鶏飯
- ・玄米麺のお味噌汁
- ・お茶漬け出汁
- ・地卵の温泉たまご
- ・自家製めか漬け
- ・新潟野菜ディップ 麴マヨ
- ・巾着茄子の柚子甘露煮
- ・自家製豆腐 醤油の実
- ・薬味いろいろ

限定! 4 段階で楽しめる
新潟 鮭いくらわっぱ御膳
🍷 2,180 円税別

4 段階で楽しむちいぼうの新潟名物わっぱ飯。八海山で育った鮭を詰め込んで蒸しあげます。

- ・鮭いくら飯
- ・玄米麺のお味噌汁
- ・お茶漬け出汁
- ・地卵の温泉たまご
- ・自家製めか漬け
- ・新潟野菜ディップ 麴マヨ
- ・巾着茄子の柚子甘露煮
- ・自家製豆腐 醤油の実
- ・薬味いろいろ

豪華!!
船盛お刺身御膳
🍷 2,180 円税別

生マグロやお魚、地魚を贅沢に盛り合わせたお刺身御膳。2 種類の醤油でお楽しみ頂けます。

- ・お刺身盛り合わせ
- ・玄米麺のお味噌汁
- ・お茶漬け出汁
- ・自家製豆腐 醤油の実
- ・自家製めか漬け
- ・蛍の里コシヒカリ
- ・巾着茄子の柚子甘露煮
- ・新潟野菜ディップ 麴マヨ
- ・薬味いろいろ

サイドメニュー

- ・あごだしミウどん 300 円
- ・ポテトフライ 400 円
- ・自家製バニラアイス 350 円
- ・自家製野菜のアイス 350 円

お酒

- ・新潟地酒各種 1 合 680 円～
- ・生ビール (黒ラベル) 520 円
- ・グラスビール 380 円
- ・グラスワイン (赤 / 白) 600 円

セットドリンク

- ・雪室アイス珈琲 300 円
- ・オーガニック珈琲 300 円
- ・雪国緑茶 300 円
- ・雪国紅茶 300 円
- ・甘酒オレンジ 300 円

ちいぼうお昼のご宴会

最大 40 名のお座敷完備。10 名様以上、お一人様 4000 円以上のご利用で無料送迎バスもご用意できます。(旧長岡市内) 法要・歡送迎会・同窓会・忘新年会・還暦祝い・米寿などシーンに合わせてご用意いたします。

お食事・デザート・飲み放題コース 🍷 4,000 円～
会食コース・お食事・ソフトドリンク付き 🍷 2,000 円～