

手作り料理と地酒 おと 御幸町店

居酒屋

地元の市場に水揚げされた地魚をはじめ上越地方に伝わる郷土料理、のっぺいや汐するめの天婦羅など通年ご用意しております。自慢のかまど飯は安塚の棚田で育てられた米を使用。品揃え豊富な地酒もぜひお試しください。

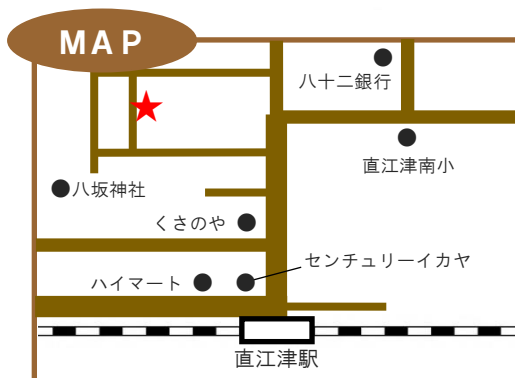


地産地消推進の取組

- ✓ 地場産の食材などを使用した伝統料理や郷土料理を通年で提供
- ✓ 上越市産の日本酒やワイン等を通年で提供し分かりやすく表示
- ✓ 地場産の食材をおおむね 80%以上使用した料理を年に 60 日以上提供
- ✓ 「上越野菜」やその加工品を使用した料理を年に 60 日以上提供

地産地消おススメメニュー

☆雪室熟成安塚産棚田米(3~4人前)	1,280円
☆特選お造り4種(2人前)	1,480円
☆喉黒一本炭火焼	3,780円
☆汐するめの天婦羅	580円
☆出汁巻き玉子	580円
☆越後地酒各種	620円~
☆岩の原ワイン雪月花(ボトル)	2,480円



TEL 025-546-7500

- 所在地：上越市西本町 4-8-18
(日本海ひすいライン直江津駅から車で3分)
- 営業時間：日曜日 16:30~21:30 (Lo21:00)
月~木曜日 17:30~22:00 (Lo21:30)
金・土・祝前日 17:30~23:00 (Lo22:30)
- 定休日：不定休
- URL：www.kakureyaoto.com
- 席数：120席
- 駐車場：50台

