

割烹旅館 日本海

旅館

上越産米を 100%使用しています。
おすすめは板長自慢の地魚料理、上越の旬の野菜を使った郷土料理です。
季節によってメニューが変わるので通年お料理を楽しめます。



地産地消おすすめメニュー

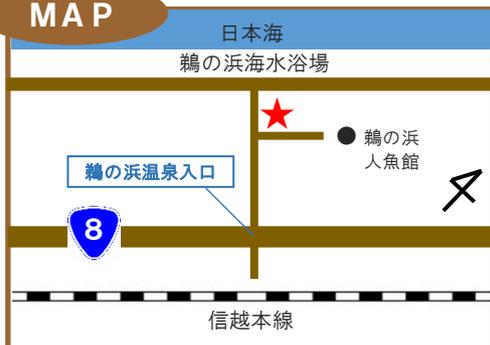
- ☆メギス・のどぐろ・南蛮エビなど
1,500 円～
- ☆温野菜(茄子、オクラ、かぼちゃ)など
1,000 円～

当店の地産地消推進の取組

- ✓上越産米を 100%使用
- ✓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



MAP



TEL 025-534-2686

- 所在地：上越市大潟区九戸浜 239-6
(信越本線潟町駅から車で 5 分)
- 営業時間：通年
- 定休日：無休
- 席数：40 席、11 室(最大 40 人宿泊可)
- 駐車場：15 台

