

あさひの里 大島庄屋の家

宿泊施設

昔ながらの素朴な田舎料理に地元産の旬の食材を使い、季節ごとに特色あるメニューを提供しています。おすすめは、地元の天然山菜の料理や蛍の舞う棚田で育てた地元産コシヒカリなどが味わえる会席。送迎はほくほく線大島駅まで。



地産地消おすすめメニュー

- ☆季節に応じた旬の食べ物
- ☆宿泊(1泊2食) 6,700円(税込)～

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



TEL 025-594-3848

- 所在地：上越市大島区田麦 1096-2
(北越急行ほくほく線大島駅から車で10分)
- 営業時間：8：30～17：30
(宿泊者があるときは8：30～22：00)
- 定休日：火・水曜日
- 席数：50席、9室
(最大50人宿泊可)
- 駐車場：24台

