



新潟おにぎり  
**笑ん結**  
enmusu



※下記メニューはお持ち帰りの場合の消費税8%の表示となっています。 店内でお召し上がりの場合消費税10%の価格となります。

## 定番おにぎり



伊豆大島の海水100%を原料にした  
自然海塩「海の精」の塩

**塩むすび**

¥160税別 ¥173(税込)



紅鮭の脂身と塩加減が  
ココロを癒します

**紅鮭**

¥280税別 ¥302(税込)



最高級の筋子使用  
コクのある濃厚な旨味があふれます

**筋子**

¥350税別 ¥378(税込)



甘塩で一粒一粒の粒感が  
口の中で踊ります

**生たらこ**

¥250税別 ¥270(税込)



辛すぎず丁度良い辛さで  
万人受け明太子使用

**明太子**

¥250税別 ¥270(税込)



大沢家自然海塩「海の精」を使用した  
こだわりの手作り梅干し

**農家の梅干し**

¥220税別 ¥238(税込)



卵黄がたっぷりお米と  
絡み合い大満足

**卵黄しょうゆ漬け**

¥230税別 ¥248(税込)



一度食べるとまた、食べたくなる  
自家製豚そぼろ煮

**豚そぼろ煮**

¥230税別 ¥248(税込)



中村家おばあちゃんご自慢の  
ご飯のお供

**農家の  
しその実生姜**

¥250税別 ¥270(税込)



新潟の名物、ほろっと辛い南蛮みそ  
夏限定はしそ味、冬限定はゆず味

**南蛮みそ**

¥250税別 ¥270(税込)



店長のこだわり、自慢の青じそ入り  
自家製ツナマヨ

**ツナマヨ**

¥230税別 ¥248(税込)



明太子とクリームチーズの  
相性が抜群

**明太チーズ**

¥250税別 ¥270(税込)



笑ん結こだわりの  
自家製カレーおにぎり

**キーマカレー**

¥230税別 ¥248(税込)



新潟のブランド越後もち豚肉を使用した  
自家製もち豚生姜焼き

**越後もち豚  
生姜焼き**

¥280税別 ¥302(税込)



エビっことホッキサラダの  
コンビがおにぎりにパッチリ

**エビっこ入り  
ホッキサラダ**

¥280税別 ¥302(税込)

## 岩のりおにぎり



伊豆大島の海水100%を原料にした自然海塩「海の精」の塩  
**紅鮭・いくら** ¥580税別 ¥626(税込)



伊豆大島の海水100%を原料にした自然海塩「海の精」の塩  
**卵黄しょうゆ漬け・  
豚そぼろ煮** ¥480税別 ¥518(税込)



伊豆大島の海水100%を原料にした自然海塩「海の精」の塩  
**エビっこ入り  
ホッキサラダ** ¥450税別 ¥486(税込)

## 玄米おにぎり



紅鮭の脂身と塩加減が  
ココロを癒します

**紅鮭**

¥260税別 ¥281(税込)



明太子とクリームチーズの  
相性が抜群。

**明太チーズ**

¥230税別 ¥248(税込)



新潟の季節感じる  
旬の具材を使用。

**新潟の旬の具材**

¥250税別 ¥270(税込)



**晩酌セット**

お酒がすすむおかずのセット

¥800税別 ¥864(税込)

※写真はイメージです。



**新潟の旬の  
お漬物**

¥250税別 ¥270(税込)

※写真はイメージです。



**鯛香る  
各種茶漬け**

鯛汁をベースに各種お好み  
具材を選んでいただく  
My茶漬け。

¥280税別 ¥302(税込)

※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

佐渡の旬の具材を使用した  
お味噌汁

**佐渡の幸お味噌汁**

¥180税別 ¥194(税込)

## おはぎ

甘さとコクにこだわった自家製あんこと  
新潟産もち米使用。



**つぶあん**

¥120税別  
¥130(税込)