

1 80万人のためのフレンチ OV (オヴィ)

鳥屋野潟・鯉のマトロート

¥1,620(税込)

「鳥屋野潟の魚をプロの料理で美味しく食べてほしい」と、鯉を一度揚げて独特のクセを消し、たなか農園さんの味噌を溶かした赤ワインで煮込みました。根菜との組み合わせで、フレンチらしさと潟の「土っぽさ」を表現しました。(オーナー:富樫)



フレンチ L D

TEL / 025-250-7258
住所 / 中央区堀之内50-11 Wow! Sta. 1F
営業時間 / [月~水・金] 11:30~L.O 13:30 18:00~L.O 23:00
[土・日] 11:30~L.O 14:00 18:00~L.O 23:00
定休日 / 木曜日

2 バニングキッチン

切り干し大根のかて飯と鳥屋野潟産ボラフリットの和風だしスープカレー

¥900(税込)

昨秋のイベントで即売り切れになったボラのカレーが復活です。鳥屋野潟のボラのフワッとした美味しさを生かし、誰でも食べやすいカレーにしました。(オーナー:高橋)



カレー L

TEL / 025-385-7585(予約U・STYLE)
住所 / 中央区出来島1-9-11 和味屋たむろ駐車場
営業時間 / 2月10日(金)・17日(金)・24日(金)・3月3日(金) 12:00~14:00 のみの各日20食限定販売
※なくなり次第終了。4日前までにご予約いただくことを推奨です。

3 カードッチとやの

早川さんの女池菜と豚肉のクリームソースの手打ちパスタ “オレキエツテ”

コース ¥2,000(税別)

生クリームとチーズのコクをまとったほろ苦い女池菜…。想像してみてください♪さあ!カードッチとやのへ食べに行こう!!(店長:山田)



パスタ L

TEL / 025-285-6444
住所 / 中央区女池南3-5-10 (S.H.S内)
営業時間 / [L] 11:00~15:30 (L.O 14:30)
[D] 17:00~21:00 (L.O 19:30)
※こちらのメニューはランチのみ提供
定休日 / 水曜日



L ...ランチ
D ...ディナー

旬の食を味わう とやの潟の冬の愉しみ方



4 TRIP TRIBE house (トリップトライブハウス)

ラッププラー(魚のチリライム和え)

¥980(税別)

ひき肉にレモンガラスやミントなどのタイハーブを加えてつくる、タイの屋台料理「ラップ」を、ひき肉の代わりに魚を使ってつくります。卓上調味料で自分好みのアレンジも楽しみながらお召上がりください。(オーナー:高橋)



エスニック D

TEL / 025-385-6780
住所 / 中央区米山4-17-17
営業時間 / [L] 11:30~15:00 (L.O 14:30)
[D] 17:00~23:00 (L.O 22:30)
※こちらのメニューはディナーのみ提供
定休日 / 月曜日

5 Galette café (ガレットカフェ)

鳥屋野潟オリジナルブレンドコーヒー & スフレ 季節の自家製フルーツジャム付

セット ¥950(税込) コーヒー ¥500(税込) スフレ ¥450(税込)

深く甘い香りともろやかなコクと苦みを味わえるオリジナルブレンドコーヒーと、バニラの香りとふわふわ食感が絶妙なスフレ。ホッと温まる、ウィンターキッチン限定セットです。(オーナー:鶴谷)



スイーツ L
コーヒー L

TEL / 025-288-6484
住所 / 中央区神道寺南1-8-12
営業時間 / 10:00~19:00
定休日 / 月曜日
※スフレは注文をいただいてから30分かけて丁寧に焼き上げます。ご来店前30分を目安にお電話でご連絡いただけますと待ち時間少なくて提供できます。

6 FARM TABLE SUZU (ファームテーブル スズ)

ボラの新潟ハーブフライ 辛子ナスタルタル

ランチプレート ¥1,200(税別) 単品(ディナーのみ) ¥780(税別)

鳥屋野潟の魚の美味しさに気付く機会にしてみてください。新潟長岡の巾着ナスを使ったタルタルとも相性ばっちりです。(シェフ:高橋)



ローカル L D

TEL / 025-240-4777
住所 / 中央区八千代2-5-7 「BP2」2F
営業時間 / 11:00~23:00 (L.O 22:00)
定休日 / なし

7 SWAN cafe&bakery(スワンカフェ&ベーカリー)新潟店

女池菜のミネストローネ

サラダ・パンセット ¥500(税込) 単品 ¥350(税込)

障がいのある人もない人も、共に働き共に生きていく社会を目指すお店です。今回は女池菜をふんだんに使ったミネストローネをご用意しています。スープとおいしいパンを味わいに是非お越しください。(店長:廣上)



スープ L

TEL / 025-248-7777
住所 / 中央区神道寺1-1-18 ファーストクラス神道寺1F
営業時間 / 8:00~16:00 (L.O 15:30)
定休日 / 日曜日・祝日

8 カードッチとやのベーカリー

女池菜のパン・キッシュ

【4種週替わりで販売】 ¥230(税別)~

地元食材である女池菜の新鮮さ、甘みと程よい苦みを生かしたパンとキッシュです。女池菜とパンとのコラボをお楽しみください。(店長:山賀)



パン L

TEL / 025-285-6444
住所 / 中央区女池南3-5-10 (S.H.S内)
営業時間 / 10:30~19:00
定休日 / 水曜日

9 cafe&sweets B-point (ビーポイント)

ボラのトマトソースパスタと女池菜のスープ

サラダ・ドリンクセット ¥1,050(税込)

人気のトマトソースパスタと鳥屋野潟のボラのコラボで、皆さまに美味しく味わっていただけるメニューにしました。女池菜のスープとともに、鳥屋野潟らしさが詰まったメニューをお楽しみください。(店長:小熊)



パスタ L

TEL / 025-280-1331
住所 / 中央区鳥屋野431-118
営業時間 / 10:00~18:00
※こちらのメニューはランチ(11:30~14:00)のみ提供
定休日 / 日曜日

10 珈琲倶楽部 ビッグスワン店

女池菜のシフォンケーキ

ブレンド珈琲セット ¥650(税込) 単品 ¥300(税込)

女池菜の緑が鮮やかに出ました。女池菜のほろ苦さから鳥屋野潟の冬を感じてください。自家焙煎の珈琲と一緒に楽しみください。(店長:飯田)



スイーツ L

TEL / 025-286-8681
住所 / 中央区清五郎273-5
営業時間 / 9:00~18:00
定休日 / 月曜日・第2日曜日

11 旬菜和楽 さがや

とやの潟豆乳雪見鍋御膳

¥1,300(税込)

鳥屋野潟の魚のつみれと県産野菜を使った身体が温まる一品です。魚のコクをお楽しみください。(オーナー:相馬)



和食 L D

TEL / 025-385-6541
住所 / 中央区長湯1210-20
営業時間 / [L] 11:00~14:00 (L.O 13:30)
[D] 17:00~22:00 (L.O 21:30)
定休日 / 日曜日(その他不定休あり)

12 G Terrace (ジー テラス)

鯉のルーアングルート

¥1,400(税込)

鯉型のパイ包みです。中身は卵と生クリームで作った鯉のムースとモッツアレラチーズ。トマトクリームソースをたっぷりつけてお召上がりください。(シェフ:江口)



フレンチ L D

TEL / 025-384-0706
住所 / 中央区神道寺南2-6-8
営業時間 / [L] 11:00~15:00 (L.O 14:30)
[D] 17:30~L.O 21:30
定休日 / 火曜日・第1月曜日

13 Berry's Pancake (ベリーズパンケーキ)

とやの潟コイの物語

ランチセット ¥1,500(税込)

鳥屋野潟の新鮮な鯉をチーズとトマトで味付けしました。骨ごとミンチにしているのでなたでも食べやすく、パンケーキにもぴったりの一品です。(オーナー:北村)



パンケーキ L

TEL / 025-250-5105
住所 / 中央区神道寺南2-6-7
営業時間 / 11:00~20:00 (L.O 19:00)
※こちらのメニューはランチ(11:00~14:00)のみ提供
定休日 / なし

※漁の状況によってメニューの提供ができない場合があります。ご来店前にお電話でご確認いただけますと確実です。
※ウィンターキッチンでは、料理で使う「メナダ(ボラ科)」を「ボラ」と表記して提供しています。鳥屋野潟漁協では、かねてからメナダも「ボラ」と呼び親しんできました。