

# 平日20時までの 980円小鉢メニュー

## 人気No,1 燻製ポテトサラダ

店内でイモの糖度を上げる処理をした後に、食材のほぼ全てを燻製にかけ、

食べた瞬間に薫香が香るお惣菜としての人気も高い

“ひぐちや一番人気”のメニュー！ひぐちやといえばコレ！

## だだちや豆に匹敵する高級品 枝豆秘伝

ひぐちや來たらまずコレ！枝豆の栽培面積日本一の新潟！ただ、流通量は少なく、

新潟県の枝豆は、幻の枝豆とも言われる。

新潟の枝豆を食べたら新潟を食べこねな／＼ス！！

## 秋に食べたい牛すじと木の子の塩煮

あがの姫牛の牛すじをじっくり煮込み、

木の子出汁と合わせ塩味で味付けした、秋に食べたい牛すじ塩煮。

日本酒、焼酎、ビール全てに合う一品！

## 本日のぬた～自家製 辛子酢味噌和え～

店内で練り上げた辛子酢味噌をその日によって変わる具材で和えた小鉢

箸が止まらぬ、クセになる味で飽きずに食べ続けられる一品です

## 自家製味噌床！ クリームチーズの味噌漬け

越後味噌をベースとした自家製の味噌床に漬けたクリームチーズ

自信を持ってコレ！と言える酒のアテとして最高の一品です

## 自家製！ 胡瓜の浅漬け

極太胡瓜をシンプルな浅漬けに！

もちろん漬け地は自家製です！サクッと頬めるスピードメニューで

お酒との相性も抜群です！

## ぬかいわしのブルスケッタ

和風アンチョビソースの自家製ぬかいわしソースをバケットに塗り、  
オーブンで焼き上げました。

ビールとの相性は抜群で、最高です！！