



**【電話予約が便利です】**

① ご注文が決まりましたら、お電話にて

- ・ご注文のメニュー（品名・個数）
- ・お客様のお名前とお電話番号
- ・ご来店の時間

をお伝えください。



② ご予約のお時間にご来店下されば  
できたてをお渡しいたします。

※領収書が必要な場合はお申し付け下さい。

③ ご予約時間

**17:00～22:00**

ご予約は下記電話番号にて、承り致します。

**TEL:025-240-0008**

新潟市中央区東大通1丁目-5-31 プレジール野中1F

お持ち帰りメニュー



おにぎり  
越後屋



# お持ち帰りメニュー

## おにぎり 130円(外税)

- 辛口こぶ
- おかか
- 大根みそ漬
- ねぎみそ

## おにぎり 150円(外税)

- ツナマヨ
- のり佃煮
- 野沢菜

## おにぎり 200円(外税)

- 梅干
- いか塩辛
- 鶏そぼろ(カレー)
- 山ごぼう

## おにぎり 250円(外税)

- さけ
- たらこ

## おにぎり 300円(外税)

- 筋子
- 明太子

## おにぎり 400円(外税)

- 生うに



## 一味違う理由

### 1. 海苔にこだわる

..... 海苔は東京築地丸山海苔店より  
九州産有明海苔を仕入れ、使用。

### 2. 米にこだわる

..... 米は岩船産コシヒカリ(村上市神林地区)。  
新潟県からエコファーマーの認定を受けて  
いる神林カントリー農園の生産。

### 3. 具にこだわる

..... 具は厳選素材で少し塩辛い味付け。



## 三味一体の味わい

### 一ノ味「パリ」

..... 海苔の香り、歯切れの良い食感

### 二ノ味「ふわ」

..... 岩船産コシヒカリの甘味と食感

### 三ノ味「塩辛さ」

..... 塩辛いおにぎり用に味付けした具

どこから食べてもひと口目で  
具に到達し、「パリ」「ふわ」  
「塩辛さ」が口の中で一体と  
なる味わい!

