

旧税関の桜



長岡花火



# お品書え

新潟の四季の恵みを  
五感で味わう粋なひととき



秋の新潟平野



冬の信濃川



絶品!!

本日の極上刺盛 さしもり



一人前 一七一〇円から  
(二八八一)

※二人前より承ります

新潟・古町五郎に来たなら  
まずこちら!  
厳選した海の幸を  
新潟・安田名物である  
安田瓦に盛り付けます。

※画像は二人前七点盛りになります  
※内容は季節によって変更になります  
※スタッフにお尋ねください

単品のお刺身もございます

・メジマダマ 一三〇〇円  
(三三〇)

・サバ浅メ 八〇〇円  
(八八〇)

・アジ

・刺身

・なめろう

・たたき 各九九〇円  
(二〇八五)

・南蛮海老 九九〇円  
(二〇八五)

・ニシバイ貝 九九〇円  
(二〇八五)

・釣りサワラ 一〇八〇円  
(二一八八)



# 新潟の逸品 古町五郎の逸品

## 栃尾のあぶらげ

七二〇円(七八二)



創業百余年 佐藤豆腐店の肉厚な油揚げを使用。ブレンと納豆入りの半々。専用の出汁醤油でどうぞ。

## あままち 海士町そば

四一〇円(四五二)



佐渡で収穫されるいこ草という海藻を水で溶かし練り、冷やし固めた『いこねり』を佐渡産トビウオ出汁のそばで。 ※お蕎麦ではなく海藻料理です

## 梅わさび

三七〇円(四〇五)



創業当時から変わらない梅肉とわさび、鯉節などを混ぜ合わせた一品。

定番

## 明太子チキンソテー

一〇一〇円(一一二)



鶏油でカリッと揚げたもち肉に明太子、梅わさび、大葉を挟んだ

三〇年以上続く 当店の人気メニュー

## 大海 (だいかい)

五〇〇円(五五〇)



江戸時代後期には料理として存在した村上市の郷土料理。鶏肉、根菜、豆もやしの入った、温かい煮物。

## 有機栽培しいたけ

ハーフ 六二〇円 (六八二)



キノコ好きにおすすめの一品。アワビの様な食感と、豊潤な香り。バターオイル焼きか、フライをお選びいただけます。

## スタミナ豆腐

七二〇円(七八二)



三十年前からの人気メニュー。刺身のぶつ切り、どろろ、納豆などを絹豆腐にのせ、特製のタレでいただく一品。

## 鯖バーコン

七二〇円 (七九二)



塩漬けにした鯖を昆布締めにし更に薫製させ、皮目をあぶってご提供。お酒のアテにぴったり。

ボリューム満点!

# 居酒屋の定番

濃厚な旨みとしょっぱさがたまらない

## じゃがバター

塩辛炒め

六二〇円(六八二)

職人の手作り

## 出汁巻き玉子

八二〇円(九〇二)

日本酒のアテにぴったり

## おしんこ

盛り合わせ

四五〇円(四九五)

内容はスタッフにお尋ねください

## 肴 本日のぬた

辛子酢味噌和え

五二〇円(五七二)

まめ工房いとうさんの絹豆腐を使用

## 定番 京ヶ瀬豆腐の冷奴

三八〇円(四一八)



# サラダ

羊の甘みとリッチな養製香 半熟卵が最高

## スモークポテトサラダ

六三〇円(六九三)

豪華に刺身と海苔のつた人気なサラダ

## 名物 漁師風サラダ

八〇〇円(八八〇)

ホクホクカリカリと濃厚チーズ

## 揚げじゃが

## シーザーサラダ

八〇〇円(八八〇)

自家製のクリームドレッシングでシンプルに

## グリーンサラダ

七二〇円(七九二)



その他季節のメニューは  
店内の短冊をご覧ください。

# 肉料理

全て炭火焼きのため  
お時間を頂戴いたします。



## 越の鶏もも肉

ハーブやヨモギ粉末の飼料で育てたブランド鶏

九二〇円  
(二〇二二)



## 朝日豚ロース

元祖・新潟のブランド豚

一三三〇円  
(一四六二)



## あがの姫牛

新潟県が誇るブランド牛

ひめうし

一〇〇グラムあたり  
二〇〇〇円  
(二二〇〇)



## ニラワくね串

甘辛いタレで仕上げました

一本 三〇〇円  
(三三〇)

※二本よりご注文お願いいたします

## 肉料理にオススメ

## 村上茶ハイ

日本の最北限の茶園

村上市の常盤園さんの緑茶を使用

後味すっきり!

五八〇円

(六三二)



# 焼き魚

日本海ならでは 旨みの詰まった高級魚

## のど黒炭火焼き

特価

※本日の価格はスタッフにお尋ねください



新潟県糸魚川産のぬたうなぎ

## ぬたうなぎ炭火焼き

一五〇〇円  
(一六五〇)



脂の乗った部分を豪快に焼き上げました

## カマ焼き

特価

※本日の魚はスタッフにお尋ねください



身が厚く脂の甘みをしっかりと味わえる

## ほっけ

八〇〇円  
(八八〇)



脂の乗った銀鱈を自家製の味噌で漬けていただきました

## 銀ダラ味噌漬

一一五〇円  
(一二六五)



## 魚料理にオススメ

一升瓶にレモン五〇〇個分

## クレイジー レモンハイ

五八〇円  
(六三〇)



## ぬかいわし

凝縮したいわしのうま味  
最高の酒の肴 人気です!

六二〇円  
(六八二)

肴



しよっぱくって美味しい!

# 揚げ物



## 天ぷら 盛り合わせ

サクサク、揚げたて！

九二〇円から  
(一〇一ニから)

※季節により

内容が変更になります

※スタッフへお尋ねください

ホクホク・ねっとり 絶対はまる！

## 納豆の天ぷら

六〇〇円  
(六六〇)

一口大のポテトにパン粉をまぶして揚げました

## ジャガカツ

五三〇円  
(五八三)

新潟が誇るブランド鶏をジューシーにカラッと

## 越の鶏もち唐揚げ

九〇〇円  
(九九〇)

京ヶ瀬豆腐をたっぷり半<sup>斤</sup>丁<sup>俵</sup>使いました

## 揚げ出汁豆腐

六九〇円  
(七五九)



名物!

# 五郎めし

あら汁付き

六四〇円  
(七〇四)

コシヒカリご飯の上に  
納豆・バター・卵黄  
焼鮭・塩辛・筋子  
明太子・おしんこ  
梅わさび・ごま油  
混合節をのせました

どちろち  
**豪快に混ぜて**  
お召し上がりください!



当店のお米は新潟三大米のひとつ、「岩船産コシヒカリ」を使用しています



五郎めしを超える!

# 大五郎めし

あら汁付き

八二〇円  
(九〇二)

五郎めしに更に  
刺身の漬けのふっ切り、  
どろろをトッピング!  
五郎めしよりも  
少しご飯多めです

※あら汁は一人前につき一杯付きです

# メの飯

岩船産コシヒカリの

## おにぎり

各種 一個 三二〇円  
(三五〇)

- ・ 鮭
  - ・ すじこ (+20円)
  - ・ 明太子
  - ・ 梅干し
  - ・ 季節の具材
- ※スタッフにお尋ねください



鮭茶漬

四七〇円

(五一七)

梅茶漬

四七〇円

(五一七)

明太茶漬

五〇〇円

(五五〇)



鶏雑炊

八〇〇円

(八八〇)

梅雑炊

七〇〇円

(七三〇)

玉子雑炊

六四〇円

(七〇四)



ごはん

三〇〇円

(三三〇)

あら汁

二〇〇円

(三三〇)

ホツとする優しい味 古町五郎のどっっておき



食後の  
お口直しも  
素材に  
こだわりました



# もなか 最中アイス

一個 四〇〇円  
(四四〇)

「とってもおいしい愛情牛乳」  
神田酪農

約百年にわたり  
「酪農」の情熱を受け継ぐ  
「とっても美味しい愛情牛乳」を  
100%使用した  
優しい味わいの  
ミルクジエラート

富山の最中の皮屋のもなか  
高野もなか屋

高野もなか屋の  
「最中の皮屋のもなか」。  
昭和二十五年創業以来、  
もち米の製粉から  
生地づくり、  
焼き加減までこだわった  
専門店の最中の皮です。



# おすすめドリンク

北国の風土に育まれたまろやかな味わい

## 村上茶ハイ

日本の最北限の茶園  
村上市の常盤園さんの緑茶を使用  
後味すつきり！

五八〇円  
(六三八)



ここぞとばかりにビタミン摂取

## クレイジー レモンハイ

一升瓶あたり、なんと  
レモン五〇〇個分配合!!

五八〇円  
(六三八)



どんな料理にも合う万能ドリンク

## 角ハイボール

肉の炭火焼き、鶏の唐揚げ、  
ニラつくね串などに  
特によく合うのでおすすめです!!

六二〇円  
(六八二)



辛口純米酒

冷酒の場合は凍った竹筒と  
お猪口でご提供いたします

ごろろうざけ

# 五郎酒

一合 五九〇円

(六四九)

五郎でしか味わえない。

お刺身をはじめ、様々な料理に合うよう試行を重ね、  
今代司酒造が淡麗辛口にこだわった  
旬魚酒菜五郎オリジナルの限定酒。  
飲み口はキリッとした辛みと米の旨みを感じる  
スツと抜けていくような喉越しの日本酒です。

精米歩合 65%  
日本酒度 +7  
酸度 1,3  
原材料 五百万石

# 焼酎

水割り・お湯割り  
ロック お選びください

新潟が誇る本格米焼酎

米

よろしく千萬



あるべし

五五〇円  
(六〇五)

芋

屋久島大自然林

やくしまだいにしぜんりん

五五〇円  
(六〇五)

芋 純芋

六五〇円  
(七一五)

麦 いいちこ

五〇〇円  
(五五〇)

芋

DAIYAME

だいやめ

五五〇円  
(六〇五)

# ウイスキー



サントリー角

角ハイボール

水割り

お湯割り

ロック

各六二〇円  
(六八二)

# 酎ハイ

村上市の常葉園さんの緑茶を使用

村上茶ハイ

五八〇円  
(六三八)

一升瓶あたりなんとレモン五〇〇個分

クレイジーレモンハイ

五八〇円  
(六三八)

ウーロンハイ

五〇〇円  
(五五〇)

オレンジハイ

五〇〇円  
(五五〇)

グレープフルーツハイ

五〇〇円  
(五五〇)

カルピスハイ

五〇〇円  
(五五〇)

# 五郎オリジナル

日本酒サングリア

六〇〇円  
(六六〇)

当店自慢の五郎酒に  
たっぷりフルーツを漬け込んだ  
甘めのお酒です

フルーティイって  
飲みやすい



# 雪見酒

五郎酒とほんのり辛い  
グレープフルーツを合わせ、  
砂糖でスノースタイルに。



六〇〇円  
(六六〇)

女性に人気!

# 果実酒

きみのい うめしゅ

## 君の井梅酒

新潟県田上町産て減農薬栽培の「越の梅」を使用しています。甘さ控えめでやや辛口寄りの梅酒



五九〇円  
(六四九)

## 景虎梅酒

かげとらうめしゅ

ハースに清酒「越乃景虎 龍」を使用。清酒には元米の旨味があるためその分糖分は控えめの梅酒



五九〇円  
(六四九)

## ゆず酒

本家松浦酒造が誇る柚子の生の美味しさを実感できる人気の果実酒



六四〇円  
(七〇四)

## 青みかん酒

愛媛産青みかん特有の香りとかすかな酸味・ほろ苦さの残る昔懐かしい美味しさ



五九〇円  
(六四九)

## ル・レクチエ酒

新潟が誇る果物・ルレクチエ(洋梨)果汁100%と純米酒で造ったリキエール。糖類不使用の優しい甘み



七三〇円  
(八〇三)

# グラスワイン

## 赤ワイン

モンテナルチャーノ

六四〇円  
(七〇四)

## 白ワイン

マルヴァジア

六四〇円  
(七〇四)

# ビール

## 生ビール

サントリー生

六二〇円  
(六八二)

## スワンレイク

地産新潟産のこしひかりを含んだビール。下面発酵ビール(ラガー)、モルトには無い米の軽さが特徴。



九〇〇円  
(九九九)

## キリンラガー【瓶】

六二〇円  
(六八二)

## サントリーオールフリー【瓶】

五三〇円  
(五八三)

# ソフトドリンク

## ウーロン茶

## 村上茶

## オレンジジュース

## グレープフルーツジュース

## カルピス

## コカ・コーラ

## ジンジャーエール

各 四三〇円  
(四七三)