

新潟県産「豚もつ」を時間をかけて丁寧に調理し、やわらかく仕上げた特製もつ炒め&もつ煮。どちらもポリウム満点のスタミナメニューで、おつまみやおかずにぴったり。もつ煮は自家製の味噌味と、コチジャンの入った辛味の2種類。テイクアウトもおススメ。



**もつ炒め 850円**



**もつ煮 プレーン760円、辛味 810円**

**多間**

住：高須町 2-10-1  
TEL：0256-53-5033  
営：11時～14時 / 17時～21時  
休：月曜日、第4日曜日

海外の有名ホテルやレストランで修業したシェフが作る本格イタリアンの店。国産牛のスネ肉を赤ワインでじっくりと煮込んだ一品。付け合わせのマッシュポテトも大人気。パスタや奥様担当の洋菓子など本場の味が楽しめる。



**牛スネ肉の赤ワイン煮込み 1,705円**  
セット (サラダ、パン、ドリンク、デザート付) 1,870円

**オステリア ラリサイア**  
～まめどうドルチェ～

住：穀町 1-1 山常ビル 1F TEL：0256-53-6595  
営：11時半～14時半 (LO) / 17時半～20時 (LO)  
休：火曜日他

A4・A5ランクの村上牛を贅沢にのせた握り寿司。表面を炙った肉は口の中で溶ける、まさに「肉の大トロ」。肉の旨味を引き出す笹川流れの塩をのせて食べるのが、店長おすすめ。



**村上牛握り一貫 380円**

住：穀町 8-11 TEL：070-4297-3386  
営：17時半～24時  
休：日曜日

**隠れ家 Hiziri - ひじり -**



**半身唐揚げ 920円**

新潟のB級グルメ「鶏の半身唐揚げ」が食べられる人気の焼き鳥店。外はカリッと中はジューシー、カレー味なのが「くろえ風」。持ち帰りも可。

**にわとり廻くろえ**

住：駅前 5-4  
TEL：0256-53-2810  
営：17時～23時 (LO 22時)  
休：水曜日

ごろりと入った大きな牛肉は、一度焼いてからコンソメ・ハーブと共に圧力鍋で調理。熱を加えたり冷ましたりの作業をじっくりと2日間繰り返す。口の中でホロホロとける肉と、旨味が凝縮したデミグラスソースは絶品。創業時からの人気メニュー。



**ビーフシチュー 980円**

**酒食家まつばら**

住：駅前 3-12 TEL：0256-52-7936  
営：17時～24時 (LO フード 23時、ドリンク 23時半)  
休：月曜日、第4日曜日