



お食事処 夕鶴

(佐渡歴史伝説館内)

佐渡市真野655番地



SADO_REKIDEN
Instagram



Google Map

ご予約 ☎080-2447-5478

営業日・営業時間のご案内

12/1~3/19 月金土日 11時~14時 (LO13時半)

3/20~11/30 毎日営業 11時~15時 (LO14時半)

数量限定!

幻の黒毛和牛



佐渡牛
増量

出来ます。

400円/25g

新名物!

佐渡牛鍋ご膳



佐渡牛鍋(佐渡牛50g)
羽釜炊きご飯
(佐渡産こしひかり)
佐渡わかめの田舎煮
佐渡深海塩のお吸物

3,000円

幻の逸品!

佐渡牛極み膳



佐渡牛陶板焼き(佐渡牛50g)
羽釜炊きご飯
(佐渡産こしひかり)
佐渡わかめの田舎煮
佐渡深海塩のお吸物

2,600円

お急ぎの方に、おすすめ!

佐渡牛陶板焼き定食

大好評!

佐渡牛陶板ハンバーグ定食



※ハンバーグは、加熱前150g
お肉は、100%佐渡牛です。

どちらの定食でも
ご飯(佐渡産こしひかり)
佐渡深海塩のお吸い物

2,100円 [単品 1,800円]

スタッフ人気No1

熟成厚切牛タン
のひつまぶし



羽釜炊きご飯の上に、
熟成厚切牛タン

松 3,000円
竹 2,500円
梅 2,100円

だし香る! ふっくら卵
黄金(おうごん)丼



1,600円

旨味ジューシー!

佐渡の
美潮(みしお)御膳



佐渡の深海塩で熟成させた
本場仕込みの厚切牛タン
& 羽釜炊きご飯・お吸物
2,500円

ぜいたく! 牛タンカツ
黄金(おうごん)カレー



1,600円

コスパ最高!

佐渡の深海塩
熟成厚切牛タン定食



2,100円

おすすめ! テイクアウト

佐渡の深海塩
熟成牛タンカツ
おうごん
黄金揚げ



揚げたて
サクサク
やわらか
ジューシー

800円

※メニュー・材料は季節により異なる場合があります。写真はイメージです。

[価格は、全て税込み]

極上の佐渡サーモン

越後朝日飯豊連峰の清らかな伏流水「どっこん水」という恵まれた環境で生まれ、日本海佐渡沖の深い水深と早い潮流の中で、年間通じて温度変化の少ないストレスフリーな環境で育ちます。一尾ずつ丁寧な活め・血抜きを施すことで、身が引き締まり良質な脂がのり、生臭さが少なく高い鮮度を誇る。

活め極上の二重奏！

佐渡サーモン二種盛り



佐渡サーモン刺身・炙り
いくら
佐渡深海塩のお吸物付き
3,000円

美味海鮮を厳選！

特選海鮮盛り「華（はな）」



特選海鮮（佐渡サーモン
南蛮海老・紅ズワイ蟹・いくら）
佐渡深海塩のお吸物付き
2,500円

佐渡のB級グルメ！

天然ぶりカツ丼



1,600円

ぶりカツ丼より美味しい？！

天然ぶりカツカレー



1,600円

キッズメニュー

大人気！キッズランチ



1,000円

キッズたんめん 600円
キッズカレー 600円
キッズうどん 500円

デザート

佐渡汽船クリームチーズケーキ

650円

ソフトドリンク

雪室珈琲

500円

雪室カプチーノ

650円

(カフェ・ラテ)

雪室エスプレッソ

500円

雪室アイスコーヒー

550円

雪室アイスカフェラテ

680円

コカ・コーラ

300円

オレンジジュース

300円

ウーロン茶

300円

やみつき！の味

夕鶴特製たんめん



1,200円

たんめんハーフ 600円

揚げたて！ 天ぷら そば・うどん



1,200円

ざく切り めかぶ そば・うどん



800円

アルコール

アサヒビール 中瓶

800円

真野鶴 熱・ぬる燗 1合

500円

冷酒 大吟醸『Zuichou(瑞鳥)』 300ml

1,500円

冷酒 純米吟醸『夕鶴』 300ml

1,000円

トリスハイボール

450円

ノンアルコールビール

450円