

## 團體午餐及晚餐通用菜單

## 至福極品 夢幻黑毛和牛「佐渡牛 極致套餐」

佐渡牛擁有超過1200年的繁殖和飼養歷史，是在佐渡豐富自然環境中孕育而生的夢幻黑毛和牛。儘管其中大部分以日本全國的品牌牛身份流通於世，但在佐渡土生土長、貨真價實的佐渡牛，每年僅有數十頭能上市銷售，是極為稀有的珍品。

將這優質的佐渡牛用陶板蒸烤，其細膩的肉質和入口即化的油脂甜味將充滿您的口腔。請搭配用羽釜炊煮的佐渡產越光米飯，以及用佐渡深海鹽調味製作的清湯和醬菜一同享用



- 佐渡牛 陶板燒 (佐渡牛 50克)
- 佐渡產越光米 羽釜鍋煮米飯
- 佐渡名產「海帶鄉村煮」
- 佐渡深海鹽風味 醬菜
- 佐渡深海鹽風味 清湯
- 佐渡產勒克甜梨果凍 (Le Lectier)

2,500日圓

## 【預約限定優惠：追加選項】

以下選項僅限預約顧客加購（或享用）。

佐渡牛：嚴選增量（以25克為單位）	400日圓
綜合天婦羅五品	600日圓
綜合刺身三品	600日圓
佐渡鮭魚刺身	400日圓
佐渡產長海藻蕎麥麵（小份）	400日圓
天然鰻魚排	300日圓
手工製作 正宗魷魚鹽辛	300日圓
切碎的裙帶菜根 (Kizami Mekabu)	200日圓



在佐渡，每年都會舉辦全國高中版畫錦標賽（版畫甲子園），有眾多版畫愛好者。版畫已紮根於佐渡，成為藝術文化之一。

在2樓的宴會廳，可以欣賞能感受佐渡歷史與文化的精美版畫作品，同時享用美味餐點。

1樓的餐廳位於被日式庭園環繞的池塘之上，池塘中央有模仿佐渡島的小島。可以一邊欣賞佐渡四季變化的樹木花草、小鳥鳴嚶、池中鯉魚，一邊在用餐的同時感受與自然融為一體的療癒氛圍。



價格皆已含稅。



# 團體午餐及晚餐通用菜單

餐廳「夕鶴」(佐渡歷史傳說館內)

更新：2026/3/15

## 極上 活締「佐渡鮭魚御膳」

這是一段非常有深度且具備匠心精神的文字。為了呈現「佐渡鮭魚」的高級感與職人手藝，我為您翻譯成優雅、感性且適合用於高級餐飲行銷的繁體中文版本：

### 極上 活締「佐渡鮭魚」

生命的序章，始於越後朝日飯豐連峰清冽的伏流水——「Dokkon水」。

成長的舞台選在日本海的佐渡海域。在得天獨厚的自然恩賜下，由荒波激盪出的深邃水域與湍急海流，加上全年穩定的低溫環境，讓鮭魚在毫無壓力的狀態下，展現出健壯且飽滿的生命活力。

職人們傾注靈魂，逐一進行\*\*「活締 (Ikejime) 與放血」\*\*處理。透過細膩的手工技法，封存了緊致的肉質與清澈、無雜質的高級油脂。將魚腥味壓制到極限的絕佳鮮度，絕對稱得上是無愧於「極上」之名的逸品。

特別值得一提的是，我們選在鮭魚即將迎向產卵、生命最為閃耀的巔峰時刻進行捕撈。此時，原本應傳承給下一代的所有能量，以及溫潤的油脂與旨味，都一滴不漏地凝聚在魚肉之中。我們絕不放過生命力達到最高潮的\*\*「旬」(時令)\*\*之極致。同時，我們始終保持對大海的敬畏，榮獲國際 ASC 認證，在致力於永續未來的環境中悉心培育。

山間的清泉、大海的律動，以及職人的技藝。這一切的精華，皆濃縮在這一片魚肉之中。

誠摯邀請您，以兩種不同的感官風味，盡情品味這份「極上」滋味：

在「特選海鮮刺身」中，佐渡鮭魚是不折不扣的主角。那毫無腥味、透明感驚人的油脂，入口即化，口感令人驚艷。此外，亦可搭配\*\*「羽釜炊釜飯」\*\*，讓那芳醇的旨味與優質油脂滲透進每一粒米飯中。請將極上佐渡鮭魚綻放的旬之光輝，從頭到尾細細品嚐，飽覽味蕾的極致盛宴。



2,500日圓

### ○ 特選海鮮刺身

(佐渡鮭魚、南蠻蝦、紅松葉蟹、鮭魚卵)

### ○ 佐渡鮭魚釜飯 (使用佐渡產越光米)

### ○ 佐渡名產「海帶鄉村煮」

### ○ 佐渡深海鹽風味 清湯

### ○ 佐渡產西洋梨(Le Lectier)果凍

### 【預約限定優惠：追加選項】

以下選項僅限預約顧客加購 (或享用)。

綜合天婦羅五品	600日圓
綜合刺身三品	600日圓
佐渡鮭魚刺身	400日圓
佐渡產長海藻蕎麥麵 (小份)	400日圓
天然鰯魚排	300日圓
手工製作 正宗魷魚鹽辛	300日圓
切碎的裙帶菜根 (Kizami Mekabu)	200日圓



價格皆已含稅。



## 團體午餐限定：佐渡牛套餐

### 夢幻黑毛和牛「佐渡牛 陶板燒定食」

「黃金之島」佐渡的豐富自然環境孕育出極為珍稀的黑毛和牛，那就是「佐渡牛」。佐渡島自平安時代以來，擁有超過一千兩百年的養牛歷史，是一座名符其實的「牛之島」。在驚濤駭浪拍打的島嶼生活中，牛隻始終在耕田、採掘金礦及運輸等各方面扮演著不可或缺的角色。早在明治時代，佐渡牛製成的壽喜燒（牛鍋）就在國際都市——新潟的西餐廳中大受歡迎，其美味自古以來便聲名遠播。

「佐渡牛」在島上出生，且僅在島上飼養，由於條件極為嚴格，每年僅出貨數十頭，是極度珍稀的品種。牠們在春天到夏天會進行天然放牧，以當地的牧草和越光米（Koshihikari）的稻稈為食，在約三十個月的悠長期間內，飽含愛心地被精心飼育。佐渡牛的肉質特點是：擁有柔軟甜美的瘦肉，以及熔點極低、入口即化的脂肪。當肉品送入口中，脂肪瞬間融化，散發出難以言喻的醇厚風味，許多人都稱讚其「百吃不厭」。

請您務必透過陶板蒸烤的方式，盡情享用這至高無上的佐渡牛，感受肉品原本的甜味與多汁口感。



- 佐渡牛 陶板燒 (佐渡牛 50克)
- 白飯「佐渡產越光米」
- 佐渡名產「海帶鄉村煮」
- 佐渡深海鹽風味 醬菜
- 佐渡深海鹽風味 清湯
- 佐渡產西洋梨(Le Lectier)果凍

2,100日圓

#### 【預約限定優惠：追加選項】

以下選項僅限預約顧客加購（或享用）。

白飯（佐渡產越光米）可無限續添	300日圓
佐渡牛：嚴選增量（以25克為單位）	400日圓
綜合天婦羅五品	600日圓
綜合刺身三品	600日圓
佐渡鮭魚刺身	400日圓
佐渡產長海藻蕎麥麵（小份）	400日圓
天然鰻魚排	300日圓
手工製作 正宗魷魚鹽辛	300日圓
切碎的裙帶菜根 (Kizami Mekabu)	200日圓



價格皆已含稅。

## 團體午餐限定 海鮮菜單


 夕鶴  
YUZURU

所有米飯皆選用「佐渡產越光米」。

佐渡產越光米，是米糧之鄉新潟縣的三大越光米（佐渡產、魚沼產、岩船產）之一。它是在與自然共存的豐富環境下孕育而成，特點是芳醇的甜味和蓬鬆飽滿的口感。

## 極上「活締」佐渡鮭魚

在佐渡沖的日本海急流與穩定的低溫環境下，鮭魚在無壓力的狀態下健康成長。由職人逐一進行「活締 (Ikejime) 與放血」處理，鎖住了緊緻的肉質與優質的脂肪。此外，該產品也獲得國際ASC認證，符合環境永續發展。

## 極上活締「佐渡鮭魚雙拼膳」

- 活締佐渡鮭魚雙拼  
※壽司飯使用佐渡產越光米。
- 佐渡名產「海帶鄉村煮」
- 佐渡深海鹽風味 清湯
- 佐渡產西洋梨(Le Lectier)果凍



3,000日圓

## 特選海鮮盛合「華 (Hana)」

- 特選海鮮 (佐渡鮭魚、紅松葉蟹、南蠻蝦、鮭魚卵) ※壽司飯使用佐渡產越光米。
- 佐渡名產「海帶鄉村煮」
- 佐渡深海鹽風味 清湯
- 佐渡產西洋梨(Le Lectier)果凍



2,500日圓

品嚐以特製飛魚高湯醬油醬汁調味的天然鰺魚

## 夕鶴特製「天然鰺魚排井」



1,800日圓

- 夕鶴特製「天然鰺魚排井」  
天然鰺魚排，裹上香甜的飛魚高湯 醬油醬汁。與白飯非常搭配。  
※白飯使用佐渡產越光米。
- 佐渡名產「海帶鄉村煮」
- 佐渡深海鹽風味 清湯
- 醬菜
- 佐渡產西洋梨(Le Lectier)果凍

天然鰺魚排井 裙帶蕎麥麵(小) 套餐  
附裙帶蕎麥麵 (小份)。



2,200日圓

價格皆已含稅。



佐渡被譽為「日本的縮影」，擁有豐富多樣性，  
並以「與朱鷺共生的佐渡里山」之名，  
成為日本首個獲聯合國糧食及農業組織 (GIAHS) 認定的世界農業遺產。



## 團體午餐限定 佐渡「里山御膳」

### ■「夢幻和牛 佐渡牛」 附陶板燒



黃金(Ougon) 4,000日圓



朱鷺(Toki) 3,500日圓

### ■「新潟產 越後麻糬豬」 附陶板燒



松 (Matsu) 2,800日圓



竹 (Take) 2,400日圓

### ■ 無陶板燒



梅 (Ume) 1,800日圓

- 「夢幻和牛 佐渡牛」 陶板燒 [僅 黃金・朱鷺]
- 「新潟產 越後麻糬豬」 陶板燒 [僅 松・竹]
- 炸物拼盤五種盛 [僅 黃金・松]
- 佐渡海鮮生魚片三種盛
- 蟹肉丸子羹
- 佐渡當地美食「天然鰻魚排」
- 烤魚
- 佐渡名產「海帶鄉村煮」
- 白飯「佐渡產越光米」
- 佐渡深海鹽風味 清湯
- 佐渡產西洋梨(Le Lectier)果凍

圖片僅供參考。菜單、食材可能因季節而異動。價格皆已含稅。

預約・洽詢 餐廳「夕鶴」(佐渡歷史傳說館內)

地址 〒952-0313 新潟縣佐渡市真野655番地

電子郵件 [srd@sadokisen.com](mailto:srd@sadokisen.com) 電話 080-2447-5478 傳真 0259-55-2139