

団体昼食・夕食共通メニュー

至福の逸品 まぼろしの黒毛和牛「佐渡牛 極み膳」

1,200年以上前から繁殖と育成の歴史があり、佐渡の豊かな自然が育んだ、幻の黒毛和牛「佐渡牛」。その多くが全国のブランド牛として世の中に出回る中、佐渡で生まれ育った正真正銘の佐渡牛は、年間わずか数十頭頭しか市場に出荷されない希少な逸品です。

この上質な佐渡牛を陶板で蒸し焼きにすることで、繊細な肉質ととろける脂の甘みが口いっぱい広がります。羽釜で炊き上げた佐渡産コシヒカリや、佐渡の深海塩で仕上げたお吸い物・香の物と共に楽しみください。



ゆたかな自然育ち、こだわりの黒毛和牛

佐渡牛

VERY DELICIOUS
JAPANESE BLACK WAGYU
FROM SADO ISLAND

2,500円

- 佐渡牛 陶板焼き (佐渡牛 50g)
- 佐渡産コシヒカリ 羽釜炊きご飯
- 佐渡名物「佐渡わかめの田舎煮」
- 佐渡深海塩仕立て 香の物
- 佐渡深海塩仕立て お吸い物
- 佐渡産ル・レクチュ ゼリー

【ご予約限定特典：追加オプション】

以下のオプションをご予約のお客様限定でご用意しております。

佐渡牛：厳選増量 (25g単位)	400円
天ぷら五点盛り	600円
お刺身三点盛り	600円
佐渡サーモン刺身	400円
佐渡産なが藻そば (小)	400円
天然ブリカツ	300円
手仕込み 本格いか塩辛	300円
きざみめかぶ	200円



佐渡では、全国高校版画選手権大会 (はなが甲子園) が毎年開催され、多くの版画愛好家があります。版画は佐渡の芸術文化の一つとして根付いています。

2階の宴会場では、佐渡の歴史や文化を感じることができる版画の美しい作品を鑑賞しながら、美味しいお食事を楽しめます。

1階のお食事処は、日本庭園に囲まれた池の上に位置しており、池には佐渡ヶ島を模した小島があります。佐渡の四季折々の樹木の花々や草花、小鳥のさえずり、池の鯉を愛でながら、食事とともに自然と一体となり癒しを感じることができます。



価格はすべて税込です。



団体昼食・夕食共通メニュー

極上 活〆「佐渡サーモン御膳」

極上 活〆「佐渡サーモン」

越後朝日飯豊連峰の清冽なる伏流水「どっこん水」に生まれ、その命は始まります。舞台は日本海・佐渡沖。豊かな自然に恵まれ、荒波が育む深い水深と速い潮流、そして年間を通じて安定した低温環境が、サーモンにストレスを与えず、健やかな躍動を与えます。一尾ずつ魂を込めて施される「活〆・血抜き」。職人の手仕事で、身の引き締まりと、濁りのない良質な脂の乗りを封じ込めました。生臭さを極限まで抑えた圧倒的な鮮度は、まさに「極上」の名にふさわしい逸品。特筆すべきは、産卵という命の転換期を迎える前、もっとも輝きを放つ瞬間に水揚げされること。次世代へ受け継ぐはずの全エネルギー、そしてたおやかな脂と旨みが、その身に一滴も漏らさず凝縮されています。生命力が最高潮に達した「旬」の極みを、私たちは逃しません。また、海への敬意を忘れません。国際的なASC認証を取得し、持続可能な未来を見据えた環境で育てられています。山の清流、海の鼓動、そして人の技。そのすべてが、この一切れに凝縮されています。そのすべてが凝縮された「極上」の味わいを、二つの趣でご堪能ください。特選海鮮お造りの主役は佐渡サーモン、佐渡サーモンのお刺身は、生臭さが一切なく、驚くほど透明感のある脂が口の中でとろけます。さらに、その芳醇な旨みと良質な脂を一粒一粒の米にまで染み渡らせた「羽釜炊き釜飯」とともに、極上佐渡サーモンが放つ旬の輝きを、余すことなくご堪能ください。



2,500円

〇特選海鮮お造り

佐渡サーモン、南蛮海老、紅ズワイ蟹、いくら

〇佐渡サーモン釜飯 (佐渡産こしひかり)

〇佐渡名物「佐渡わかめの田舎煮」

〇佐渡深海塩仕立て お吸い物

〇佐渡産ル・レクチェ ゼリー

【ご予約限定特典：追加オプション】

以下のオプションをご予約のお客様限定でご用意しております。

天ぷら五点盛り	600円
お刺身三点盛り	600円
佐渡サーモン刺身	400円
佐渡産なが藻そば (小)	400円
天然ブリカツ	300円
手仕込み 本格いか塩辛	300円
きざみめかぶ	200円



価格はすべて税込です。



団体昼食限定 佐渡牛メニュー

まぼろしの黒毛和牛「佐渡牛 陶板焼き定食」

「黄金の島」佐渡の豊かな自然の中で育まれた、大変希少な黒毛和牛、それが「佐渡牛」です。佐渡島は、平安時代から1200年を超える牛の歴史を持つ「牛の島」です。荒波が打ち寄せる島の暮らしの中で、田畑や金山の採掘、運搬などで常に牛が活躍してきました。明治時代には、佐渡牛の牛鍋が国際都市・新潟の洋食屋で大人気となるなど、昔からその美味が知られています。島で生まれ、島だけで育つ「佐渡牛」は、条件が限られるため、年間わずか数十頭のみしか出荷されないという極めて希少な存在です。春から夏にかけて自然放牧を行い、地元の牧草やコシヒカリのワラを食み、約30ヶ月というゆったりとした期間、愛情たっぷりに肥育されます。肉質は、やわらかく甘い赤身と、人間の体温でとろけるほど融点が高い脂身が特長です。口に入れた瞬間に脂肪が溶け、得も言われぬまろやかな風味が広がり、「食べ飽きない」と多くの方に言われています。

この至高の佐渡牛を、陶板による蒸し焼きで、肉本来の甘さとジューシーさを心ゆくまで堪能ください。



ゆたかな自然育ち、こだわりの黒毛和牛

佐渡牛
VERY DELICIOUS
JAPANESE BLACK WAGYU
FROM SADO ISLAND



2,100円

- 佐渡牛 陶板焼き (佐渡牛 50g)
- ご飯 (佐渡産コシヒカリ)
- 佐渡名物「佐渡わかめの田舎煮」
- 佐渡深海塩仕立て 香の物
- 佐渡深海塩仕立て お吸い物
- 佐渡産ル・レクチュ ゼリー

【ご予約限定特典：追加オプション】

以下のオプションをご予約のお客様限定でご用意しております。

ご飯 (佐渡産コシヒカリ) おかわり自由	300円
佐渡牛：厳選増量 (25g単位)	400円
天ぷら五点盛り	600円
お刺身三点盛り	600円
佐渡サーモン刺身	400円
佐渡産なが藻そば (小)	400円
天然ブリカツ	300円
手仕込み 本格いか塩辛	300円
きざみわかぶ	200円



価格はすべて税込です。



団体昼食限定 海鮮メニュー

お食事処「夕鶴」(佐渡歴史伝説館内)

2026/3/15更新

ご飯は、全て「佐渡産コシヒカリ」です。佐渡産コシヒカリは、米どころ新潟県の三大コシヒカリ(佐渡産・魚沼産・岩船産)の一つです。自然と共生した豊かな自然が育む、芳醇な甘さとふっくらした食感が特徴です。

極上 活メ「佐渡サーモン」

越後朝日飯豊連峰の清冽なる伏流水「どっこん水」に生まれ、その命は始まります。舞台は日本海・佐渡沖。豊かな自然に恵まれ、荒波が育む深い水深と速い潮流、そして年間を通じて安定した低温環境が、サーモンにストレスを与えず、健やかな躍動を与えます。一尾ずつ魂を込めて施される「活メ・血抜き」。職人の手仕事で、身の引き締まりと、濁りのない良質な脂の乗りを封じ込みました。生臭さを極限まで抑えた圧倒的な鮮度は、まさに「極上」の名にふさわしい逸品。特筆すべきは、産卵という命の転換期を迎える前、もっとも輝きを放つ瞬間に水揚げされること。次世代へ受け継ぐはずの全エネルギー、そしてたおやかな脂と旨みが、その身に一滴も漏らさず凝縮されています。生命力が最高潮に達した「旬」の極みを、私たちは逃しません。また、海への敬意を忘れません。国際的なASC認証を取得し、持続可能な未来を見据えた環境で育てられています。山の清流、海の鼓動、そして人の技。そのすべてが、この一切れに凝縮されています。

極上 活メ「佐渡サーモン二種盛り膳」

- 活メ佐渡サーモン二種盛り(刺身・炙り)いくら添え
- ※ご飯は、佐渡産コシヒカリを使用しております。
- 佐渡名物「佐渡わかめの田舎煮」
- 佐渡深海塩仕立てのお吸い物
- 佐渡産ル・レクチェ ゼリー



3,000円

天然ぶりを特製あごだし醤油だれで味わう
夕鶴特製「天然ぶりカツ丼セット」



1,800円

天然ぶりカツ丼 めかぶそばセット
めかぶ蕎麦(小)がつきます。

特選海鮮盛り「華(はな)」

- 特選海鮮(佐渡サーモン・紅ズワイ蟹・南蛮海老・いくら)
- ※ご飯は、佐渡産コシヒカリを使用しております。
- 佐渡名物「佐渡わかめの田舎煮」
- 佐渡深海塩仕立てのお吸い物
- 佐渡産ル・レクチェ ゼリー



2,500円

- 夕鶴特製「天然ぶりカツ丼」
- 天然ぶりのぶりカツに、甘辛あごだし醤油だれを絡めています。ご飯との相性抜群です。
- ※ご飯は、佐渡産コシヒカリを使用しております。
- 佐渡名物「佐渡わかめの田舎煮」
- お吸い物(佐渡深海塩使用)
- お漬物
- 佐渡産ル・レクチェ ゼリー



2,200円

価格はすべて税込です。



団体昼食限定メニュー

佐渡の「里山御膳」

佐渡は「日本の縮図」と言われ、多様性に富み、「トキと共生する佐渡の里山」として世界農業遺産 (GIAHS:ジアス) に日本で初めて認定されました。



■「まぼろしの黒毛和牛 佐渡牛」陶板焼き 付き



黄金 (おうごん) 4,000円



朱鷺 (とき) 3,500円

■「新潟産 越後もち豚」陶板焼き 付き



松 2,800円



竹 2,400円

■ 陶板焼き なし



梅 1,800円

- 「幻の黒毛和牛 佐渡牛」陶板焼き [黄金・朱鷺のみ]
- 「新潟産 越後もち豚」陶板焼き [松・竹のみ]
- 天ぷら五種盛り [黄金・松のみ]
- お刺身三点盛り
- 餡かけ蟹しんじょう
- 佐渡ご当地グルメ「天然ぶりカツ」
- 焼き魚
- 佐渡名物「佐渡わかめの田舎煮」
- ご飯 (佐渡産コシヒカリ)
- 佐渡深海塩仕立てお吸い物
- 佐渡産 ル・レクチェ ゼリー

価格はすべて税込です。

メニュー・材料は季節により異なる場合がございます。写真はイメージです。

ご予約・お問合せ お食事処「夕鶴」(佐渡歴史伝説館内)

所在地 〒952-0313 新潟県佐渡市真野655番地

メール srd@sadokisen.com TEL 080-2447-5478 FAX 0259-55-2139