



團體菜單

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



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、小鳥鳴囀、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：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
- 佐渡產勒克甜梨果凍 (Le Lectier)

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
天然鰺魚排	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：海鮮套餐

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。

盡享新鮮海味的極致鮮美

旨味熟成「海鮮生魚片御膳」



2,500日圓

- 旨味熟成 海鮮刺身拼盤
- 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)

海鮮生魚片御膳

☞ 佐渡產越光米 羽釜鍋煮米飯

海鮮生魚片定食

☞ 白飯「佐渡產越光米」

可選項目：米飯可無限續加 +300日圓

旨味熟成「海鮮生魚片定食」



2,100日圓

旨味熟成 海鮮散壽司套餐



2,100日圓

- 夕鶴特製「海鮮散壽司」
〔請依您喜好的方式享用〕
 - ・經典吃法…山葵醬油
 - ・行家吃法…佐渡海洋深層水精煉鹽
 - ・健康吃法…大蒜橄欖油
- ※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
- 佐渡產勒克甜梨果凍 (Le Lectier)

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
- 佐渡產勒克甜梨果凍 (Le Lectier)

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。



佐渡「里山御膳」

■「夢幻和牛 佐渡牛」 附陶板燒



黃金(おうごん) 4,000日圓



朱鷺(とき) 3,500日圓

■「新潟產 越後麻糬豬」 附陶板燒



松 (まつ) 2,800日圓



竹 (たけ) 2,400日圓

■ 無陶板燒



梅 (うめ) 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「天然鰺魚排」
- 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 電話 080-2447-5478 傳真 0259-55-2139