

## 団体昼食メニュー

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。

新鮮な海の幸の旨味を味わいつくす

### 名物「海鮮ちらし」



2,000円 (税込)

☞海鮮ちらしだけでは物足りない方には、  
海鮮ちらし めかぶそば (小) セット  
めかぶ蕎麦 (小) がつきます。

天然ぶりを特選あごだし醤油だれで味わう

### 特製「天然ぶりカツ丼」



1,600円 (税込)

☞天然ぶりカツ丼だけでは物足りない方には  
天然ぶりカツ丼 めかぶそば (小) セット  
めかぶ蕎麦 (小) がつきます。

○夕鶴特製「海鮮ちらし」(十種盛り)  
(お好みの食べ方でどうぞ)

- ・定番…わさび醤油
- ・通好み…佐渡海洋深層水の藻塩
- ・ヘルシー…にんにくオリーブオイル

※ご飯は、佐渡産コシヒカリを使用しております。

○佐渡名物「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



2,400円 (税込)

○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「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



2,000円 (税込)



## 「世阿弥 (ぜあみ)」セット

室町時代の能楽の巨匠、世阿弥の芸術を味わう特別な料理です。天然ぶりを使ったぶりカツ丼(小)は、自然の美しさを表現。色鮮やかな海鮮ちらし(小)は、彼の多様な演技スタイルを映し出し、味のハーモニーを楽しめます。滋養豊かなめかぶそば(小)は、心の豊かさや精神の安定を象徴しています。このセットを通じて、世阿弥の深い哲学と能楽の世界に触れる、心に残るひとときをお楽しみください。



2,400円(税込)

- 天然ぶりカツ丼(小)
- 海鮮ちらし(小)
- めかぶ蕎麦(小)
- 佐渡名物「わかめの田舎煮」
- お漬物
- 佐渡産ル・レクチュゼリー

※天然ぶりカツ丼(小)と海鮮ちらし(小)のご飯は、佐渡産コシヒカリを使用しております。

## 「初心(しょしん)」セット

可能性に満ちた原石の如き「初心」を思い出し、感謝の気持ちを新たにする特別な料理です。成長と変化を象徴する天然ぶりカツ丼(小)は、勇気と決意を表現し、新たな挑戦への一歩を後押しします。色とりどりの海鮮が盛り込まれた海鮮ちらし(小)は、初めての経験や出会いのワクワク感を呼び起こし、未来への希望を感じさせます。このセットを通じて、世阿弥の「初心忘るべからず」の精神を体感し、心に残るひとときをお楽しみください。



2,000円(税込)

- 天然ぶりカツ丼(小)
- 海鮮ちらし(小)
- 佐渡名物「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・レクチュゼリー

※天然ぶりカツ丼(小)と海鮮ちらし(小)のご飯は、佐渡産コシヒカリを使用しております。

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。





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。



温めたり冷ましたりを繰り返し、2日間かけて、じっくりと煮込み、旬の食材のうま味が凝縮された佐渡の郷土料理「煮しめ」をはじめ、心づくしの料理で、おもてなしします。

## 佐渡の「里山御膳」

### ■「幻の和牛 佐渡牛」陶板焼き 付き



黄金 (おうごん) 4,000円 (税込)



朱鷺 (とき) 3,500円 (税込)

### ■「新潟産 越後もち豚」陶板焼き 付き



松 2,800円 (税込)



竹 2,300円 (税込)

### ■陶板焼き なし



梅 1,800円 (税込)

- 「幻の和牛 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]
- 佐渡海鮮刺身三点盛り
- 佐渡郷土料理「煮しめ」
- 佐渡ご当地グルメ「天然ぶりカツ」
- 焼き魚
- 佐渡名物「わかめの田舎煮」
- ご飯「佐渡産コシヒカリ」
- お吸い物 (佐渡深海塩使用)
- お漬物
- 佐渡産 ル・レクチュェ ゼリー

メニュー・材料は季節により異なる場合がございます。

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](mailto:srd@sadokisen.com)

TEL 0259-55-2525

FAX 0259-55-2139