



團體午餐菜單

白飯皆為「佐渡產越光米」。

佐渡產越光米，是稻米之鄉新潟縣三大越光米(佐渡產、魚沼產、岩船產)之一。

與自然共生的豐富大自然孕育，其特徵是香醇的甜味和鬆軟的口感。

盡情品嚐新鮮海產的美味

名產「海鮮散壽司」



2,000日圓(含稅)

☞若覺得海鮮散壽司份量不夠

海鮮散壽司 裙帶菜蕎麥麵(小)套餐
附裙帶蕎麥麵(小份)。

品嚐以特製飛魚高湯醬油醬汁調味的天然鰺魚

特製「天然鰺魚排井」



1,600日圓(含稅)

☞若覺得天然鰺魚排井份量不夠

天然鰺魚排井 裙帶蕎麥麵(小)套餐
附裙帶蕎麥麵(小份)。

○夕鶴特製「海鮮散壽司」(十種盛)

[請依您喜好的方式享用]

- 經典吃法…山葵醬油
- 行家吃法…佐渡海洋深層水的海藻鹽
- 健康吃法…大蒜橄欖油

※白飯使用佐渡產越光米。

- 佐渡名產「裙帶菜鄉村風味燉煮」
- 日式清湯(使用佐渡深海鹽)
- 醬菜
- 佐渡產西洋梨(Le Lectier)果凍



2,400日圓(含稅)

○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「裙帶菜鄉村風味燉煮」
- 日式清湯(使用佐渡深海鹽)
- 醬菜
- 佐渡產西洋梨(Le Lectier)果凍



2,000日圓(含稅)



「世阿彌(ぜあみ)」套餐

品嚐室町時代能樂大師世阿彌的藝術，特別的料理。使用天然鰯魚製作的酥脆炸鰯魚排丼(小份)，展現自然之美。色彩鮮豔的海鮮散壽司(小份)，映照出他多樣的演技風格，享受味道的和諧。營養豐富的裙帶蕎麥麵(小份)，象徵心靈的富足與精神的安定。透過此套餐，請盡情享受能觸及世阿彌深奧哲學與能樂世界的難忘時光。



- 天然鰯魚排丼(小份)
 - 海鮮散壽司(小份)
 - 裙帶蕎麥麵(小份)
 - 佐渡名產「裙帶菜鄉村風味燉煮」
 - 醬菜
 - 佐渡產西洋梨(Le Lectier)果凍
- ※天然鰯魚排丼(小份)與海鮮散壽司(小份)的白飯，皆使用佐渡產越光米。

2,400日圓(含稅)

「初心(しょしん)」套餐

是想起充滿無限可能的原石般的「初心」，重新感受感謝之情的特別料理。象徵成長與變化的天然鰯魚排丼(小份)，展現勇氣與決心，助您邁向全新挑戰。匯集各式各樣色彩繽紛海鮮的海鮮散壽司(小份)，喚起初次體驗與相遇的雀躍感，讓人感受到對未來的希望。透過此套餐，請盡情享受能體會世阿彌「勿忘初心」精神的難忘時光。



- 天然鰯魚排丼(小份)
 - 海鮮散壽司(小份)
 - 佐渡名產「裙帶菜鄉村風味燉煮」
 - 醬菜
 - 佐渡產西洋梨(Le Lectier)果凍
- ※天然鰯魚排丼(小份)與海鮮散壽司(小份)的白飯，皆使用佐渡產越光米。

2,000日圓(含稅)

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。





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。



費時兩天，反覆加熱冷卻，以慢火精心燉煮，將當季食材的美味濃縮於佐渡的在地鄉土料理「什錦燉煮」之中，並以各式精心烹調的料理款待您。

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 (含稅)



朱鷺(とき) 3,500日圓 (含稅)

■「新潟產 越後麻糬豬」 附陶板燒



松 (まつ) 2,800日圓 (含稅)



竹 (たけ) 2,300日圓 (含稅)

■ 無陶板燒



梅 (うめ) 1,800日圓 (含稅)

- 「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
- 佐渡鄉土料理「什錦燉煮」
- 佐渡當地美食「天然鰯魚排」
- 烤魚
- 佐渡名產「裙帶菜鄉村風味燉煮」
- 白飯「佐渡產越光米」
- 日式清湯 (使用佐渡深海鹽)
- 醬菜
- 佐渡產西洋梨(Le Lectier)果凍

菜單、食材可能因季節而異動。

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 0259-55-2525 傳真 0259-55-2139