

単品料理

上越
やまがた

本日は上越やすだにお越しいただき、誠にありがとうございます。
日本には美しい四季がございます。

今宵は、上越やすだで食卓の四季（旬）をお愉しみくださいませ。

- 価格はすべて税込です。● お通し代五五〇円を頂いております。
- サービス料十二%頂いております。

これだけは食べていただきたい

上越やすだお薦め四品

上越やすだ名物の
のど黒



白身でありながら一年を通して脂がのり濃厚な旨味を感じさせてくれる魚、まさに「白身のトロ」。日本海側を中心として、その時期に一番良い状態ののど黒を、全国各地より仕入れております。

炭火焼 薫
煮付け 醇

価格は別紙おすすめメニューをご覧ください。

日本海の鮮魚を中心として、旬の鮮魚をご用意しております。良き素材だからこそ、シンプルに味わっていただきたい逸品です。

御造り



五種 薫
三種
一人前一、九五〇円
一人前一、三五〇円

二人前より承ります

伊萬里牛



ストレスを与えない環境で過ごし、一頭一頭に愛情を持って成長に合わせた飼料を食べて育てられた松尾勝馬牧場自慢の伊萬里牛です。佐渡の海洋深層水で作られたお塩で調理しております。

ローストビーフ 爽
三、八八〇円

土鍋飯



新潟の「コシヒカリ」は「ミネラル豊富な雪解け水」と「昼夜の寒暖差」という稲栽培に適した環境で作られ粘り、甘みと香りのあるお米になります。そんな「コシヒカリ」をお客様ごとに土鍋で炊き上げております。

一、七四〇円

● 価格はすべて税込です。 ● お通し代五五〇円を頂いております。
● サービス料十二%頂いております。

お造り



お造り盛り合わせ薫

- 五種 一人前 一、九五〇円
 - 三種 一人前 一、三五〇円
- 二人前より承ります。

盛り合わせは、料理長のお任せとなります。
単品は日替わりメニューをご覧ください。

こだわりの醤油

上越市「町田醤油味噌醸造所」創業明治8年（1875年）
濃厚な風味と香り高く、まろやかでコクのある
さしみ醤油「紫宝」を使用しております。



冷菜



前菜盛り合わせ薫

一人前 一、五七〇円

旬の食材を使い、職人の細かな技を
賑やかに盛り込んだ一品です。
人数様に合わせて対応いたします。

半熟玉子となごべーのポテサラ醇

八九〇円

季節野菜のサラダ爽

一、二五〇円

旬菜のお浸し薫

一人前 六〇〇円

- 価格はすべて税込です。
- お通し代五五〇円を頂いております。
- サービス料十二%頂いております。

「のど黒」

価格は別紙おすすめメニューをご覧ください。

自身でありながら一年を通して脂がのり濃厚な旨味を感じさせてくれる魚、まさに「白身のトロ」。日本海側を中心として、その時期に一番良い状態ののど黒を、全国各地より仕入れております。



炭火焼

薫



煮付け

醇

「伊萬里牛」

ストレスを与えない環境で過ごし、
一頭二頭に愛情を持って成長に合わせた飼料を食べ育てられた
松尾勝馬牧場自慢の伊萬里牛です。

ローストビーフ 爽

三、八八〇円



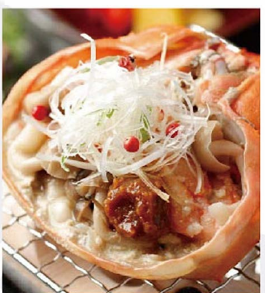
出汁しゃぶ

内容は別紙おすすめメニューをご覧ください。



- 価格はすべて税込です。
- お通し代五五〇円を頂いております。
- サービス料十二%頂いております。

温菜



佐渡産

紅ずわい蟹甲羅焼爽

一、九八〇円

岩中豚肩ロール 味噌粕漬炭火烧 熟

一、九八〇円

やすだの出汁巻き爽

一、一〇〇円

栃尾の油揚げ 大根おろし・生姜爽

八〇〇円

葱じやこ爽

九〇〇円

郷土料理 のっぺい爽

八〇〇円

揚物

季節の天麩羅

別紙おすすめメニューを御覧ください。

海老しんじょう蓮根挟み揚げ 薫

一、二〇〇円

上越名物 する天爽

八八〇円

新潟塩糰メンチカツ 醇

一、二〇〇円

● 価格はすべて税込です。 ● お通し代五五〇円を頂いております。
● サービス料十二%頂いております。

おつまみ

珍味三種盛り醇

〳河豚の子・鯨味噌漬・鮭とば〳

一、四八〇円

河豚の子とは？

河豚の卵巣を二年以上塩漬けや糠漬けにすることで、毒素を消失させた珍味。

石川県金沢市では「糠漬け」新潟県佐渡市では「粕漬け」が有名です。

鯖と帆立の板わさ爽

一、四三〇円

いぶりがっこ

クリームチーズ醇 六八〇円

ピリリ塩辛とは？

「ぴりっ子」という新潟県上越市産の発酵調味料を使用。唐辛子「神楽南蛮」ベースでピリッと引き締まった辛さが特徴。ただ辛いだけでなく、柚子の風味が良いアクセントです。

ほたるいか沖漬け爽

七八〇円

烏賊のピリリ塩辛爽

六八〇円

●価格はすべて税込です。●お通し代五五〇円を頂いております。
●サービス料十二%頂いております。



御飯

※土鍋飯は炊き上がりに四十分ほどお時間頂戴いたします。

三宝土鍋飯(のど黒、蟹、いくら) 醇

四、八〇〇円



当店名物 のど黒、蟹、いくらを一つの土鍋にいれた贅沢な土鍋飯に仕上げております。ぜひ、一度は召し上がっていただきたい締め逸品となっております。

コシヒカリ土鍋飯

一、七四〇円



新潟県産コシヒカリ×佐渡海洋深層水海洋深層水を使用することにより、ミネラル成分を含んだ、美味しいご飯を炊き上げることができます。水にまでこだわること米一粒ずつに宿るツヤツヤな輝き、粘りと甘みが生まれます。

コシヒカリ土鍋飯と
ご一緒にどうぞ

鯛茶漬け

一人前 六六〇円

御飯のお供三種

一人前 五〇〇円

お味噌汁

三六〇円

漬け物盛り合わせ三種

六六〇円



こだわりの味噌

上越市「杉田味噌屋」創業文政3年(1820年) 杵に米を贅沢に使用し作られた「雪の花みそ 芳醇」を使用しております。味噌汁に白く漂う米麴が花びらを舞うように散る雪を連想させます。

- 価格はすべて税込です。
- お通し代五五〇円を頂いております。
- サービス料十二%頂いております。

麵物



越後名物 へぎ蕎麦

一人前 一、一〇〇円

「ふのり」を一〇〇%繋ぎに使うため
つるつるとした喉越し、コシの強い食感
淡い緑がかった色が特徴です。

追加 そばつゆ薬味セット

一〇〇円

甘味

酒粕ジェラート最中「かたふね」

六八〇円



緑川ケーキと 季節のアイス

七七〇円

- 価格はすべて税込です。● お通し代五五〇円を頂いております。
- サービス料十二%頂いております。

唎酒師が厳選

日本酒ペアリングチャート

爽酒

どんな料理にも良く合う
マルチプレイヤー。
わりと軽いタイプの料理が
ベターですが、コツテリした
料理にスツキリとした日本酒を
合わせたい、なんてニーズにも
十分応えてくれます。

(例) のど黒塩焼き
郷土料理のっぺい
季節の天麩羅 など

醇酒

しっかりとした味付けの料理や
酒の香系の料理がオススメ。
また、バターやクリームを
使った洋風料理ともなかなかの
好相性です。

(例) いぶりがっくクリームチーズ
のど黒煮付け など

薫酒

食前酒にもオススメです。
淡泊な素材を活かした
調理法で、爽やかな
風味付けをされたものが
好相性。

(例) 御造り
前菜盛り合わせ など

熟酒

キーワードは、「凝縮感」と「熟成感」。
又、ハチミツやドライフルーツなどで
濃い甘味を付けたもの、フォアグラなどの
脂の多いものと好相性。
他のタイプでは考えられないような
組み合わせが楽しめます。

(例) 河豚の子粕漬
岩中豚肩ロース 味噌粕漬 炭火焼 など

● お通し代五五〇円を頂いております。

● サービス料十二%頂いております。