

旬を愉しむコースのご案内

〈浜梨コース〉

一三三二〇〇円



先附	紅葉鯛と大粒なめこの豆乳蒸し
前菜	旬菜三種盛り
椀物	新潟 里芋のすり流し焼き鱧添え
御造り	本日の鮮魚お造り
焼物	のど黒塩焼
箸休め	蒸し鮑と菊花のお浸し
肉料理	伊万里 黒毛和牛ローストビーフ
揚物	岩の原ワインソース
食事	上越メギスと南魚沼 黒舞茸の天ぷら
甘味	鮭ハラスといくらの土鍋飯 本日の甘味

※メニューは仕入れ状況等により変更となる場合がございます。

予めご了承くださいませ。

〈雪椿コース〉 一〇〇〇〇円



先 附

紅葉鯛と大粒なめこの豆乳蒸し

前 菜

旬菜三種盛り

御造り

本日の鮮魚お造り

焼 物

黒むつ塩焼き

箸休め

菊花浸し

肉料理

伊万里 黒毛和牛ローストビーフ

岩の原ワインソース

揚 物

上越メギスと南魚沼黒舞茸の天ぷら

食 事

鮭ハラスといくらの土鍋飯

甘 味

本日の甘味

※メニューは仕入れ状況等により変更となる場合がございます。

予めご了承くださいませ。

〈雪割草コース〉

九六八〇円



先 附	紅葉鯛と大粒なめこの豆乳蒸し
前 菜	旬菜三種盛り
御造り	本日の鮮魚お造り
焼 物	佐渡紅ずわい蟹甲羅 蕎麦の実味噌焼き
箸休め	菊花浸し
肉料理	合鴨ロース山椒煮 岩の原ワインソース
揚 物	上越メギスと南魚沼黒舞茸の天ぷら
食 事	鮭ハラスといくらのお鍋飯
甘 味	本日の甘味

※メニューは仕入れ状況等により変更となる場合がございます。

予めご了承くださいませ。

〈白根葵コース〉

一六五〇〇円

※料理長厳選の【黒毛和牛】【名物・のど黒】【蟹】【鮑】などを

一度にお楽しみいただける内容でございます。



先 附	旬菜五種盛り
椀 物	新潟 里芋のすり流し 焼き鰯添え
造 替 り	茹で毛蟹
焼 物	のど黒塩焼
台 の 物	下関 とら河豚のたたき
箸 休 め	蒸し鮑と菊花のお浸し
肉 料 理	伊万里 黒毛和牛ローストビーフ
	岩の原ワインソース
揚 物	上越 メギスと南魚沼 黒舞茸の天ぷら
食 事	鮭ハラスといくらのお鍋飯
甘 味	本日の甘味

※メニューは仕入れ状況等により変更となる場合がございます。

予めご了承くださいませ。

単品料理



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。

※当店の価格は全て税込表記とさせていただきます。

※お通し代 五五〇円を頂戴いたします。

※サービス料一二％を頂戴いたします。

上越やすだ おすすめ 三品

上越やすだ名物

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。
その時期に状態の一番良いのど黒を全国各地より仕入れております。

御造り



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。

黒毛

和牛



清らかな水と空気、良質な肥料、肥育名人達の心と技が一体となって贅沢に育て上げられた黒毛和牛。
コクがありまろやかな味わいに仕上がっています。

おすすめ

造り

お造り盛り合わせ 五種（二人前）

全国各地より良質な旬の鮮魚を厳選。

※盛り合わせは、料理長のお任せとなります。

お醤油は、新潟上越で創業明治八年の町田醤油味噌醸造場の濃厚醤油【紫宝】を使用しております。

とらふぐのたたき

山口県下関のとらふぐ使用。

おすすめ

旬 菜

おすすめ

蒸し鮑 肝ソース添え

二九八〇円

菊花浸し 蟹身のせ

一二八〇円

生ハムとケールのシーザー風サラダ

一二八〇円

佐渡チーズドレッシング

生湯葉と焼き茄子の餡掛け

一三〇〇円

佐渡もずく酢

九二〇円



二五八〇円

のど黒塩焼き（一本焼き）

時価

焼き上がり三〇分ほどお時間を頂きます。

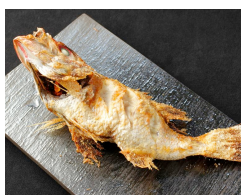
おすすめページをご覧ください。

おすすめ

のど黒塩焼き（半身）

時価

季節により産地を厳選し、脂のりが良く良質なのど黒。
シンプルな調理法だからこそ、素材の美味しさ、
料理人の技術がダイレクトに伝わる当店一押しの逸品。



おすすめ

伊万里 黒毛和牛ローストビーフ

二九八〇円

佐賀 伊万里牛 使用。二〜三名様で
きめ細やかで柔らかい肉質、甘味と風味が豊かです。

焼 物

おすすめ

蒸し鮑と南魚沼黒舞茸の肝バター焼き

三六八〇円

なごみ豚ベーコン炙り

一三八〇円

上越なごみ豚は、とろける脂身と滋養に富んだ旨味が特徴

出汁巻

一一〇〇円

鰹をしつかりと効かせたお出汁を使用し
ふんわりと丁寧に焼き上げました。

生麩の二色田楽

一一〇〇円

蒸物

のど黒煮付け(一本)

煮上がりに三十分ほどお時間頂きます。

時価

おすすめページをご覧ください。

郷土料理のっぺい煮

里芋を中心とした野菜をあつさりと炊き上げます。

一〇〇〇円

合鴨ロース山椒煮

一六八〇円

煮物

おすすめ

紅葉鯛と大粒なめこの豆乳蒸し

八二〇円

おすすめ

揚げ物

上越産メギスと南魚沼黒舞茸の天ぷら

一二八〇円

ずわい蟹の天麩羅

一八八〇円

富山 白エビ唐揚げ

一四八〇円

富山湾の宝石。お酒のお供にピッタリ。

汐スルメ天麩羅

一〇〇〇円

一夜干しにしたイカを天麩羅にした上越のソールフード

栃尾油揚げ 葱じやこ

九二〇円

星長豆腐店の栃尾揚げ。中はギッシリふくら。

おすすめ

珍味三種盛り

河豚の卵巣を二年以上塩漬けや糠漬けにすることで、毒素を消失させた佐渡産『河豚の子粕漬け』、村上特産『鮭とば』『鯨の味噌漬け』の新潟県産珍味三種盛り。

一八九〇円



帆立の山椒煮

一〇〇〇円

いくら醤油漬け

一二八〇円

紅鮭の麴漬け

八八〇円

上越産はりはり漬け

八八〇円

おすすめ

上越高田名産 きくらげ入り板わさ

九八〇円

大正二年創業の平八蒲鉾を使用。柔らかい風味のかまぼこに、きくらげのこりこりとした食感と歯ざわりをお楽しみ下さい。

上越 鱈の岩の原ワイン漬け

八八〇円

スケソウダラを開いた干し鱈を白ワインに漬けた珍味

おすすめ

佐渡 へんじんもつこのたまとろサラミ 一四八〇円

新潟県産の豚肉を使用。ドイツの伝統的製法を用い、防腐剤、着色料などは無添加。乾燥も燻製もしていない乳酸発酵のサラミです。

へんじんもつこ(佐渡の方言で頑固者。頑固なまでにこだわりを貫いたサラミ)ドイツ国際大会で三年連続金賞受賞。

佐渡イカ塩辛

八〇〇円

晩秋から冬にかけて佐渡沖で取れる身厚なスルメイカを塩辛に

コシヒカリ土鍋飯（二〜三人前）

一八〇〇円

【土鍋に追加注文が可能です。単品販売不可。】

鯛茶漬けセツト（一人前）

八〇〇円

御飯のお供三種（一人前）

一一〇〇円

鱈子麴漬け、いくら醤油漬け、冬菇椎茸旨煮。

やわらかで口あたりの良い佐渡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で米一粒ずつに宿るツヤと輝き、粘りと甘みが生まれます。



のど黒土鍋飯（二〜三人前）

四五〇〇円

紅ズワイ蟹の土鍋飯（二〜三人前）

四二〇〇円

鮭ハラスといくらの土鍋飯（二〜三人前）

三六〇〇円



三宝土鍋飯（二〜三人前）のど黒・蟹・いくら

三種を一度に愉しめる贅沢な土鍋飯になります。

米どころ新潟の美味しいお米を土鍋で丁寧炊き上げます。

四八〇〇円



漬け物盛り合わせ

八二〇円

味噌汁

（創業 嘉永三年の上越 丸久味噌の香吟味噌を使用）

四〇〇円

おすすめ

食事

へぎ蕎麦（二人前）

一一〇〇円

追加つゆ（二人前）

一五〇円

「ふのり」を一〇〇％繋ぎに使うため

淡い緑がかった色が特徴。

つるつるとした喉越し、コシの強い食感を

お愉しみいただける逸品。



季節のアイス

六〇〇円

緑川地酒ケーキ バニラアイス添え

八〇〇円

おすすめ

魚沼の地酒【緑川】を使用した香味あふれるケーキ。

しっとりとした味わいをご賞味ください

酒粕とチーズのシヨコラ

バニラアイス添え

八〇〇円

日本酒の酒粕にチーズを練り込んで焼き上げた

オリジナルのシヨコラです。



日本酒ペアリングチャート

薫酒

香りの高いタイプ。
フルーティーな香りが特徴。

果実のような香り。味わいは軽快なものから濃醇なものまでと様々。
「爽やかな香り」「清涼感」を持つ料理と好相性。

爽酒

爽快でなめらかなタイプ。
スッキリ感とキレのよさが特徴。

日本酒の中では最も軽快でシンプル。
「スッキリ感」と「キレのよさ」が持ち味。
淡泊な料理と好相性。また脂っこさをスッキリ流す効果もあり。

熟酒

熟成タイプ。
重厚で複雑な香味が特徴。

重厚で複雑な香味と黄金色や琥珀色に輝く色調が持ち味。
非常に濃厚な料理と好相性。
スイーツ類とのペアリングも人気。

醇酒

コクのあるタイプ。
豊かな旨味が特徴。

日本酒の中では最も濃醇な香味。
米と米麴がもたらす豊かな「旨味」が持ち味。
旨味の多い料理と好相性。
酒と肴スタイルにもピッタリ。