旬を愉しむコースのご案内

〈浜梨コース〉　一三七五〇円







前　菜	旬菜六種盛り合わせ
椀　替	郷土料理　上越のっぺい
御造り	本日の鮮魚お造り
焼　物	のど黒塩焼
箸休め	あん肝酒煮　生姜泡醤油
肉料理	伊万里　黒毛和牛ローストビーフ 八色椎茸ソース
揚　物	海老芋餅粉揚げ
食　事	佐渡紅ずわい蟹と九条葱の土鍋飯
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。

〈白根葵コース〉　一七〇五〇円

※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。





先付	香箱蟹
御椀	蒸し鮑と天王寺蕪の菊花椀
造替り	下関　とら河豚のたたき
焼物	のど黒塩焼
箸休め	あん肝酒煮　生姜泡醤油
肉料理	伊万里　黒毛和牛ロースト
	八色椎茸ソース
揚物	海老芋餅粉揚げ
食事	佐渡紅ずわい蟹と九条葱の土鍋飯
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。

〈雪椿コース〉　一一五五〇円







前　菜	旬菜六種盛り合わせ
御造り	本日の鮮魚お造り
焼　物	寒鰤の胡麻ダレ焼き
温　物	郷土料理　上越のっぺい
箸休め	あん肝酒煮　生姜泡醤油
肉料理	伊万里　黒毛和牛ロース 八色椎茸ソース
揚　物	海老芋餅粉揚げ
食　事	帆立と慈姑　九条葱の土鍋飯
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〉

一〇〇一〇円







前　菜	旬菜六種盛り合わせ
御造り	本日の鮮魚お造り
焼　物	佐渡　紅ずわい蟹甲羅焼き
箸休め	あん肝酒煮　生姜泡醤油
肉料理	合鴨と冬大根　べっこう餡
揚　物	海老芋餅粉揚げ
食　事	帆立と慈姑　九条葱の土鍋飯
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。

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。

Instagram

最新情報や空席状況を配信しております。

TripAdvisor

お客様の貴重な感想をお待ちしております。

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。

造り

おすすめ

お造り盛り合わせ　五種（一人前）　二五八〇円

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　二九八〇円

旬菜

おすすめ

蒸し鮑　肝ソース添え　二九八〇円

あん肝酒煮　生姜泡醤油　一二八〇円

生ハムとケールのシーザー風サラダ　佐渡チーズドレッシング　一二八〇円

おすすめ

唐墨と寒締め法蓮草のお浸し　一六八〇円

佐渡もずく酢　九二〇円

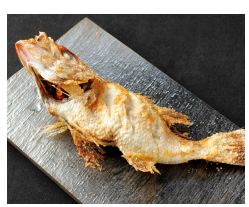
焼　物

のど黒塩焼き（一本焼き）
（半身焼き）　時価

おすすめページをご覧下さい。

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。

焼き上がり三〇分ほどお時間を頂きます。



伊万里　黒毛和牛ヒレ炙り
黒毛和牛ローストビーフ　五九八〇円

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。

新潟ウイスキーうなぎ白焼き（一本焼き）
（半身焼き）　二九八〇円　六六八〇円　三六八〇円

新潟　亀田蒸留所が手掛けるうなぎ。ウイスキー製造過程
の温水を有効活用し、タンパク質がたっぷりな麦芽の絞りかす
をエサとして与えているので、良質なうなぎに成長します。

蒸し鮑と海老芋の肝バター焼き　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

上越やすだの出汁巻　一一〇〇円

新潟村上の放飼い卵　素王卵(そおうらん)を使用して
ふんわりと丁寧に焼き上げます。

生麸の二色田楽　一一〇〇円

蒸　物

のど黒煮付け（一本）　時価
煮上がりに三十分ほどお時間頂きます。

煮　物

おすすめ

郷土料理のっぺい煮　一〇〇〇円
里芋を中心とした野菜をあっさりと炊き上げます。

合鴨ロース山椒煮　一六八〇円

鱈白子の柳川煮　一九八〇円

揚　物

おすすめ

新潟ウイスキーうなぎの天ぷら　二九八〇円

海老芋の餅粉揚げ　一四八〇円

ずわい蟹の天ぷら　一八八〇円

富山　白エビ米粉揚げ　一四八〇円
富山湾の宝石。お酒のお供にピッタリ。

汐スルメ天ぷら　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　葱じゃこ　九二〇円
星長豆腐店の栃尾揚げ。中はギッシリふっくら。

酒の肴

珍味三種盛り　一八九〇円

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。



帆立の山椒煮　一〇〇〇円

いくら醤油漬け　一二八〇円

紅鮭の麹漬け　八八〇円

上越産はりはり漬け　八八〇円

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。柔らか風味のかまぼこに、きくらげのコリコリとした食感と歯ざわりをお楽しみ下さい。

珍味

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込んだ珍味

佐渡　へんじんもっ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。

へんじんもっこ(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

上越やすだのお米はなぜ美味しいのか

新潟の雪と、農家の情熱。それを極上の『土鍋ごはん』に。

当店でお出しするご飯は、豪雪地帯として知られる妙高の契約農家から直送された極上のこしひかりです。

大自然が鍛え上げた甘み

冬の間に降り積もった雪は、やがて滋味豊かな『雪解け水』となり、山肌を巡って極上の『伏流水』として田んぼを潤します。

近年の厳しい猛暑の中でも、我が子を育てるようにお米に愛情を注ぎ泥にまみれて汗を流す農家の方々。その苦労に応えるようにお米は『真夏の灼熱の昼』と『掛け布団が必要なほど冷え込む夜』の寒暖差のなかで、自らを鍛え、限界まで甘みを蓄えて成長します。



常識を覆す、佐渡の水

炊飯の常識では『軟水』が良いとされていますが、当店では『佐渡の海洋深層水(中硬水)』を使用します。新潟大学の試験で実証された、特定のミネラルバランスがもたらす『黄金バランス』が、お米の旨みを驚くほど引き出すからです。

職人が土鍋の強火で一気に炊き上げたご飯は、一粒一粒がツヤよく立ち、驚くほどの粘りと噛むほどに広がる豊かな甘みを持っています。



産地の情熱と、私たちのこだわりが詰まった炊き立てを、どうぞ五感でお楽しみください。

御　飯

※土鍋飯は炊き上がりに40分ほどお時間頂戴いたします。

おすすめ

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ございます。単品販売不可。】

鯛茶漬けセット（一人前）　八〇〇円

御飯のお供三種（一人前）　一一〇〇円

鱈子麹漬け、いくら醤油漬け、冬姑椎茸旨煮。

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

帆立と慈姑、九条葱の土鍋飯　三六〇〇円

（二～三人前）

三宝土鍋飯（二～三人前）　四八〇〇円

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に炊き上げます。



漬け物盛り合わせ　八二〇円

味噌汁　四〇〇円

（創業　嘉永三年の上越　丸久味噌の香吟味噌を使用）

食　事

おすすめ

へぎ蕎麦（一人前）

一一〇〇円

追加つゆ（一人前）

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。



甘　味

おすすめ

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

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



酒粕とチーズのショコラ　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
オリジナルのショコラです。

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。
淡白な料理と好相性。また脂っこさをスッキリ流す効果もアリ。

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。
米と米麹がもたらす豊かな「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。