

◆菜谱◆

本日活きの良い魚を全国より取り寄せました。
采购了全国各地的鲜活鱼

刺身

【生鱼片】

| | |
|------------|-----------------|
| お刺身四点盛り合わせ | 980 円 |
| 四种生鱼片拼盘 | 980 日元 |
| 上刺身盛合せ | 1,900 円 |
| 上等生鱼片拼盘 | 1,900 日元 |
| 特上刺身盛合せ | 2,600 円 |
| 特等生鱼片拼盘 | 2,600 日元 |
| まぐろ 中トロ | 1,500 円 |
| 肥金枪鱼 | 1,500 日元 |
| まぐろ 赤身 | 900 円 |
| 金枪鱼 赤身 | 900 日元 |
| 活メかんぱち | 750 円 |
| 活醉鱼 | 750 日元 |
| イカ刺し | 650 円 |
| 墨鱼生鱼片 | 650 日元 |
| まぐろぶつ | 600 円 |
| 金枪鱼肉块 | 600 日元 |
| たこぶつ | 550 円 |
| 章鱼肉块 | 550 日元 |

※点菜时间到 **22:30** 为止
※请在您的座位或柜台上买单。

寿司

【寿司】

お米は、佐渡産コシヒカリ使用。
使用佐渡产的越光精米

卷物

| | |
|-----------------------|-----------------|
| かんぴょう/かつぱ/梅しそ/おしんこ/納豆 | 各 500 円 |
| 干瓢/黄瓜/梅肉紫苏/泡菜/纳豆 | 各 500 日元 |
| めんたい | 850 円 |
| 明太子 | 850 日元 |
| 穴きゅう | 1,000 円 |
| 活星鳗鱼和黄瓜 | 1,000 日元 |
| 鉄火 | 1,000 円 |
| 铁火 | 1,000 日元 |
| とろ鉄火 | 1,500 円 |
| 肥金枪铁火 | 1,500 日元 |
| ねぎとろ | 1,500 円 |
| 香葱特肥金枪鱼 | 1,500 日元 |
| ※一人前/二本 | |
| ※一份/两个 | |

盛合せ

【拼盘】

| | |
|------|-----------------|
| 上寿司 | 1,200 円 |
| 上等寿司 | 1,200 日元 |
| 特上寿司 | 1,900 円 |
| 特等寿司 | 1,900 日元 |

お食事

【主食】

| | |
|---------------------|---------------|
| ライスセット | 420 円 |
| 米饭套餐 | 420 日元 |
| 焼おにぎり | 420 円 |
| 烤饭团 | 420 日元 |
| おにぎり2ヶ(梅・鮭・おかか・明太子) | 450 円 |
| 饭团2个(梅・鮭・鰹節・明太子) | 450 日元 |
| お茶漬け(梅・鮭・おかか・明太子) | 480 円 |
| 茶泡饭(梅・鮭・鰹節・明太子) | 480 日元 |
| 味噌汁 | 100 円 |
| 酱汁汤 | 100 日元 |

鍋物

【火锅类】

| | |
|---------------------|-----------------|
| 海の幸たっぷり！特製ちゃんこ鍋 一人前 | 2,100 円 |
| 海鲜满满锅！特制什锦火锅 一份 | 2,100 日元 |
| 冬季限定 カキ入り湯豆腐鍋 一人前 | 1,100 円 |
| 冬季限定 清汤豆腐加牡蛎火锅 一人份 | 1,100 日元 |
| ピリ辛！たらキムチちゃんこ鍋 一人前 | 1,500 円 |
| 微辣！大口鱼辣白菜什锦火锅 一份 | 1,500 日元 |

※点菜时间到 **22:30** 为止

※请在您的座位或柜台上买单。

お鍋のメに

火锅最后再加上

| | |
|----------------------------|---------------|
| 雑炊セット又はうどんセット(おもち、香の物付)一人前 | 500 円 |
| 菜粥套餐或乌冬面套餐(附带年糕、泡菜)一人份 | 500 日元 |

※二人前より承ります。

※需两位以上

サラダ

【沙拉】

| | |
|--------------------|---------------|
| 冷やしトマトサラダ | 420 円 |
| 凉西红柿沙拉 | 420 日元 |
| ポテトサラダ | 420 円 |
| 土豆沙拉 | 420 日元 |
| オニオンライスとカリカリじゃこサラダ | 500 円 |
| 洋葱片和酥脆虾蛄沙拉 | 500 日元 |
| 海鮮サラダ | 650 円 |
| 海鲜沙拉 | 650 日元 |
| 豚冷しゃぶサラダ | 650 円 |
| 涮猪肉沙拉 | 650 日元 |

焼物

【烧烤】

| | |
|--------------|---------------|
| 本ししゃも (4本) | 550 円 |
| 柳叶鱼 (4条) | 550 日元 |
| いか丸焼き | 580 円 |
| 墨鱼整烤 | 580 日元 |
| 特選朝干しほっけ | 550 円 |
| 特選朝晒花鲫鱼 | 550 日元 |
| ぶりかま焼 | 820 円 |
| 烤鰺鱼头 | 820 日元 |
| あさり (バター・酒蒸) | 580 円 |
| 浅蛸 (黄油・酒蒸) | 580 日元 |

揚物

【油炸类】

| | |
|---------|---------------|
| にんにく丸揚 | 420 円 |
| 干炸整蒜头 | 420 日元 |
| とりなんこつ揚 | 420 円 |
| 干炸鸡软骨 | 420 日元 |
| とり唐揚 | 480 円 |
| 干炸鸡块 | 480 日元 |
| たこ唐揚 | 480 円 |
| 干炸章鱼 | 480 日元 |

| | |
|------------|---------------|
| げそ唐揚 | 480 円 |
| 干炸墨鱼须 | 480 日元 |
| フライドポテト | 480 円 |
| 干炸薯条 | 480 日元 |
| カニクリームコロッケ | 480 円 |
| 螃蟹奶油可乐饼 | 480 日元 |

酒肴

【酒肴】

| | |
|---------|---------------|
| 枝豆 | 380 円 |
| 毛豆 | 380 日元 |
| 冷奴 | 380 円 |
| 凉豆腐 | 380 日元 |
| おしんこ | 380 円 |
| 泡菜 | 380 日元 |
| キムチ | 380 円 |
| 辣白菜 | 380 日元 |
| なすの一本漬け | 420 円 |
| 茄子泡菜 | 420 日元 |
| えいひれ | 420 円 |
| 鱼翅 | 420 日元 |
| 馬刺 | 850 円 |
| 生马肉片 | 850 日元 |

※点菜时间到 **22:30** 为止

※请在您的座位或柜台上买单。

板前料理

【板前菜肴】

| | |
|----------|-----------------|
| 厚烧玉子 | 420 円 |
| 厚烧鸡蛋 | 420 日元 |
| もつ煮込み | 450 円 |
| 炖杂碎 | 450 日元 |
| 牛すじ煮込み | 500 円 |
| 炖牛筋 | 500 日元 |
| 自家製厚揚げ | 500 円 |
| 自制油炸豆腐 | 500 日元 |
| 自家製さつま揚げ | 580 円 |
| 自制油炸红薯 | 580 日元 |
| 揚げ出し豆腐 | 550 円 |
| 浇汁炸豆腐 | 550 日元 |
| いわしの香り揚げ | 580 円 |
| 香炸鱒鱼 | 580 日元 |
| 活穴子天ぷら | 950 円 |
| 活星鰻天麸罗 | 950 日元 |
| 天ぷら盛り合わせ | 1,000 円 |
| 天麸罗拼盘 | 1,000 日元 |
| 爆弾納豆 | 680 円 |
| 爆弹纳豆 | 680 日元 |

※点菜时间到 **22:30** 为止

※请在您的座位或柜台上买单。

佐渡蔵の惣菜

【佐渡蔵特色菜】

| | |
|--------------------------|---------------|
| じゃがバター | 480 円 |
| 黄油土豆 | 480 日元 |
| なすのチーズ焼 | 500 円 |
| 茄子烤奶酪 | 500 日元 |
| 海鮮チヂミ | 600 円 |
| 海鲜馅饼 | 600 日元 |
| 豚キムチ炒め | 600 円 |
| 猪肉炒辣白菜 | 600 日元 |
| いかのガーリングバター炒め | 600 円 |
| 大蒜黄油炒墨鱼 | 600 日元 |
| ポテトチーズ焼 (カレー・チリペッパー・明太子) | 600 円 |
| 土豆烤奶酪 (咖喱・辣椒・明太子) | 600 日元 |
| 栃尾のジャンボ油揚げ | 600 円 |
| 栃尾特大油炸豆腐 | 600 日元 |

佐渡の海からの恵

【佐渡的海鮮】

| | |
|--|-----------------|
| 赤カレイの干物 カレイの王様といわれるほどの味わい。 | 1,000 円 |
| 赤鰈干 味道之香美 足以称为鰈中之王。 | 1,000 日元 |
| もずく 佐渡の荒波にもまれた、こしのあるもずく。 | 380 円 |
| 海蕴 被佐渡的怒涛所锤炼的，有着筋道口感的海蕴。 | 380 日元 |
| ホタルイカ沖漬け お酒がすすむ旨さです。The 漁師料理 | 450 円 |
| 腌制萤墨鱼 最适合下酒。渔夫菜肴 | 450 日元 |
| イカ丸干し イカのワタごと干した「丸干し」これ珍味。 | 420 円 |
| 整墨鱼干 连同肠子晒制 味道独特。 | 420 日元 |
| イカ一夜干し 佐渡の浜風で干した一夜干し | 480 円 |
| 墨鱼一夜干 在佐渡的海风中晒制一夜而成。 | 480 日元 |
| いごねり ミネラル豊富でヘルシーなえご（海藻）を練ったものです。 | 380 円 |
| 拌海藻 搅拌了富含矿物质且有益健康的海藻。 | 380 日元 |

※点菜时间到 **22:30** 为止

※请在您的座位或柜台上买单。

四面环海，有高山，有平原的佐渡是美味佳肴的宝库。有新鲜的鱼类和山菜，还有那大佐渡小佐渡山间流水培育的上级越光精米，四季都可饱享山珍海味。

佐渡の旬の味覚暦

【佐渡的季节时鲜日历】

春 ヤリイカ、ギンバソウ、めかぶ、ひじき、山菜

<春> 枪贼、褐藻、海藻、羊栖菜、山菜

夏 イカソーメン、アユの石焼き

<夏> 乌贼素面，石烤香鱼

秋 いごねり、ベニズワイガニ、南蛮エビ、おけさ柿

<秋> 海藻、红加拟石蟹、北极甜虾、佐渡岛特产柿子

冬 スケソウ鱈、岩のり、カキ、寒ぶり

<冬> 狭鳕、紫菜、柿子、五条鰯

※点菜时间到 **22:30** 为止

※请在您的座位或柜台上买单。