

ジュ・タドー

レストラン

上越から発信する「にいがたガストロノミー」のレストランです。
フルコース内で全ての料理に上越地域の食材や調味料が必ず使用されています。



当店の地産地消推進の取組

- ✓上越産米を100%使用
- ✓上越市産の日本酒やワイン等を通年で提供し
分かりやすく表示
- ✓地場産の食材をおおむね80%以上使用した
料理を年に60日以上提供
- ✓「上越野菜」やその加工品を使用した料理を
年に60日以上提供

地産地消おススメメニュー

- ☆フルコースランチ(約8品) 2,900円
 - ☆ジュ・タドーコース(約10品) 5,000円
 - ☆プレステージコース(約10品) 8,000円
- ※全てサービス料5%・消費税別



TEL 025-526-3091

- 所在地：上越市本町3-2-30 タカハシビル1階
(妙高はねうまライン高田駅から徒歩11分)
- 営業時間：12:00~14:00、18:00~22:00
(完全予約制)
- 定休日：毎週月曜日、その他
- URL：<https://jetadore.gorp.jp>
- 席数：4テーブル(4組)

