

秋のおすすめ

魚沼の秋の味覚を楽しめる季節限定メニューです。



魚沼の秋の味覚を味わえる贅沢御膳。

新潟県は全国でも有数のきのこの産地です。中でも魚沼地域では、県内でも約6割のきのこを生産しています。「魚沼きのこ」は、雪国魚沼で栽培される特産品として親しまれています。そのきのこをふんだんに使ったきのこ鍋と焼き魚、お造り、煮物などの秋の味覚を贅沢に詰め込んだ秋づくしのセットです。

ツヤツヤの新米魚沼産コシヒカリと一緒にどうぞ。

秋の味覚づくしと魚沼きのこ鍋セット 前菜・箱膳・鍋物・お食事付

Autumn Delicacy and Mushroom Pot Set

2,600円(税別)



人気メニューの期間限定復活。

八海山の伏流水で育てたブランド鱒「美雪ます」を炙りました。程よい脂と味噌漬けの「きりざい」が良く合います。

美雪ますの炙り丼 御味噌汁・御漬物付

Lightly Broiled Miyuki Trout Rice Bowl

1,500円(税別)

ランチセット

旬の魚沼の食材と共に
魚沼産コシヒカリをお腹いっぱいどうぞ。



むらngoお秋のランチセット

Murango Autumn Lunch Set

前菜
Appetizer

+

メイン
Main Dish

+

お食事
Meal

ご料金はメインによって異なります。メインディッシュは以下からお選びくださいませ。
Charge depends on the main dish. Please select from main dish below.

- | | |
|---|---|
| ① むらngoお特製ハンバーグ
魚沼きのこソース
Beef and Pork Hamburg Steak with Mushroom Sauce
1,600円 (税別) | ③ A5 ランクにいがた和牛ステーキ
NIIGATA Beef Steak
4,000円 (税別) |
| ② 美雪ます 宿酒仙七酒粕焼き
Miyuki Trout Grilled with Senshichi Sake Lees and Miso
1,500円 (税別) | ④ 妻有ポーク低温塩糍ロースト
Slow Roasted Tsumari Pork with Salt-malted Rice
1,800円 (税別) |
| | ⑤ 魚沼へぎそばと秋野菜の天ぷら
Unuma Hegi Soba and Autumn Vegetable Tempura (Fritter)
1,600円 (税別) |

ごはん・御味噌汁・御漬物はおかわり自由です。玄米のご希望も承ります。

食後に
オススメ

パティシエスイーツ コーヒー または 紅茶付
Seasonal Sweets

+500円 (税別)

下記スイーツよりお選びくださいませ。
Please select from the sweets below.

- | | | |
|-------------------------------|---|---|
| ・ 湯澤るうろ
YUZAWA Roll Cake | ・ 温泉プリン
Onsen Steamed
Custard Pudding | ・ さかすけレアチーズ
No-bake Cheesecake Mixed
SAKASUKE |
| ・ チョコレートケーキ
Chocolate Cake | ・ チーズケーキ
Baked Cheese Cake | ・ ブルーベリーファザレ
Blueberry CBake |

コースランチ

この地域で育まれた食材を雪国の伝統の知恵を用いて調理した和食創作料理のランチ限定コースです。



ウオヌマコース

Uonuma Course

全5品

ムランコース

Muran Course

全6品

ゴッツォコース

Gozzo Course

全7品

くるみ飴煮、かきのもと甘酢漬、きこの胡麻和え
柿の白和え、里芋豆腐田楽、蜜芋蒸し
Sugar Glazed Walnuts, Sweet and Sour Chrysanthemum Pickle,
Mushroom with Sesame, Persimmon with Tofu Sauce,
Taro Tofu with Miso, Steamed Sweet Potato

温泉出汁
きこの蕎麦スープ 蕎麦の実豆腐
Mushroom and Buckwheat Soup with Buckwheat Tofu

妻有ポーク低温塩糀ロースト
舞茸バター風味
Slow Roasted Tsumari Pork with Butter Sauteed hen of the woods

または
or

日本海天然鮮魚焼き漬
Grilled Japanese Coastal Fish in Soy Sauce

魚沼産コシヒカリ塩沢地区限定一等米
Uonuma Koshihikari Rice

御漬物
Japanese Pickles

HATAGO味噌の味噌汁
HATAGO miso soup

大学いものタルト
Deep fried Sweet Potato tart

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

くるみ飴煮、かきのもと甘酢漬、きこの胡麻和え
柿の白和え、里芋豆腐田楽、蜜芋蒸し
Sugar Glazed Walnuts, Sweet and Sour Chrysanthemum Pickle,
Mushroom with Sesame, Persimmon with Tofu Sauce,
Taro Tofu with Miso, Steamed Sweet Potato

温泉出汁
きこの蕎麦スープ 蕎麦の実豆腐
Mushroom and Buckwheat Soup with Buckwheat Tofu

日本海天然鮮魚焼き漬
Grilled Japanese Coastal Fish in Soy Sauce
妻有ポーク低温塩糀ロースト
舞茸バター風味
Slow Roasted Tsumari Pork with Butter Sauteed hen of the woods

魚沼産コシヒカリ塩沢地区限定一等米
Uonuma Koshihikari Rice

御漬物
Japanese Pickles

HATAGO味噌の味噌汁
HATAGO miso soup

大学いものタルト
Deep fried Sweet Potato tart

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

くるみ飴煮、かきのもと甘酢漬、きこの胡麻和え
柿の白和え、里芋豆腐田楽、蜜芋蒸し
Sugar Glazed Walnuts, Sweet and Sour Chrysanthemum Pickle,
Mushroom with Sesame, Persimmon with Tofu Sauce,
Taro Tofu with Miso, Steamed Sweet Potato

温泉出汁
きこの蕎麦スープ 蕎麦の実豆腐
Mushroom and Buckwheat Soup with Buckwheat Tofu

美雪ますカルパッチョ香味野菜添え
Miyuki Trout Carpaccio with Vegetables

日本海天然鮮魚焼き漬
Grilled Japanese Coastal Fish in Soy Sauce

A5ランクにいがた和牛雪室貯蔵ロースト
roasted NIIGATA beef which stored in the snow house

魚沼産コシヒカリ塩沢地区限定一等米
Uonuma Koshihikari Rice

御漬物
Japanese Pickles

HATAGO味噌の味噌汁
HATAGO miso soup

大学いものタルト
Deep fried Sweet Potato tart

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

2,500 円(税別)

3,800 円(税別)

6,500 円(税別)

ごはん・お味噌汁・お漬物はおかわり自由です。玄米のご希望も承ります。

雪国ガストロノミー

この地域で育まれた食材を雪国の伝統の知恵を用いて調理した和食創作料理のコースディナーです。



セミコース

全7品

旬のさまざまな食材をお酒とともにお楽しみください。

魚沼の宝箱

Nine kinds of Amuse

温泉出汁

日本海天然鮮魚かぶら蒸し

Onsen Soup with Steamed Japanese Coastal Fish and Grated Turnip

三種の果実と旬の鮮魚の盛合せ

Three kinds of Fruits and Seasonal Fishes

魚沼赤飯

Sekihan

(Steamed Glutinous Rice with Boiled Red Kidney Beans)

妻有ポーク低温塩靴コースト
舞茸バター風味

Slow Roasted Tsumari Pork with Butter Sautéed hen of the woods

または

or

日本海天然鮮魚焼き漬

Grilled Japanese Coastal Fish in Soy Sauce

魚沼産コシヒカリ塩沢地区限定一等米

Uonuma Koshihikari Rice

ごはんのおとも

Traditional Side Dish for Rice

きのこ汁

Mushroom Miso Soup

甘味

Today's Dessert

フルコース

全9品

魚沼の食材に独自のアレンジを加え郷土の味と知恵を盛り込んだコースです。

魚沼の宝箱

Nine kinds of Amuse

温泉出汁

日本海天然鮮魚かぶら蒸し

Onsen Soup with Steamed Japanese Coastal Fish and Grated Turnip

三種の果実と旬の鮮魚の盛合せ

Three kinds of Fruits and Seasonal Fishes

魚沼赤飯

Sekihan

(Steamed Glutinous Rice with Boiled Red Kidney Beans)

田んぼ稲藁
太刀魚のけんちん焼き
焼き里芋味噌かけ

Grilled Cutlass Fish with Grilled Taro and Miso sauce

薄荷糖ソルベ

Mint Sorbet

A5ランクにいがた和牛雪室貯蔵厳選部位ステーキ

NIIGATA Beef Steak of the Carefully Selected Part

魚沼産コシヒカリ塩沢地区限定一等米

Uonuma Koshihikari Rice

ごはんのおとも

Traditional Side Dish for Rice

きのこ汁

Mushroom Miso Soup

甘味

Today's Dessert

プレミアムコース

全9品

越後新潟を代表する厳選食材を使用したコースです。

魚沼の宝箱

Nine kinds of Amuse

温泉出汁

日本海天然鮮魚かぶら蒸し

Onsen Soup with Steamed Japanese Coastal Fish and Grated Turnip

三種の果実と旬の鮮魚の盛合せ

Three kinds of Fruits and Seasonal Fishes

魚沼赤飯

Sekihan

(Steamed Glutinous Rice with Boiled Red Kidney Beans)

越後のどぐろ塩焼き
薄荷糖ソルベ

Grilled Blackthroat Seaperch

Mint Sorbet

A5ランクにいがた和牛雪室貯蔵厳選部位ステーキ

NIIGATA Beef Steak of the Carefully Selected Part

魚沼産コシヒカリ塩沢地区限定一等米

Uonuma Koshihikari Rice

ごはんのおとも

Traditional Side Dish for Rice

きのこ汁

Mushroom Miso Soup

甘味

Today's Dessert

6,500 円(税別)

8,000 円(税別)

12,000 円(税別)

ディナーは当日 12 時までの予約制となります。

ランチでこちらのコースをご利用の場合は、前日 18 時までにご予約くださいませ。