

秋コースランチ

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。



写真はイメージです。

ウオヌマコース Uonuma Course

魚沼ビーンズオイル漬 魚沼きのこロースト
いもジェンヌチーズソース

Beans with Oil, Roasted Mushroom,
Sweet Potato with Cheese Sauce

魚沼の秋の味覚を集めた前菜でございます。

本日のメイン

Today's Mairdish

ご料金はメインによって異なります。
メインは右記からお選びくださいませ。

御食事

魚沼産コシヒカリ塩沢地区限定一等米
HATAGO味噌の味噌汁・御漬物

Uonuma Koshihikari Rice,
HATAGO miso soup, Japanese Pickles

ご飯・お味噌汁・御漬物はおかわり自由でございます。

本日のスイーツ

コーヒー又は紅茶

Today's Sweets, Coffee or Tea

パティシエが作る本格スイーツです。
コーヒーまたは紅茶ともにお楽しみくださいませ。

メインはこちらからどうぞ。

- ① むらごっつお特製ハンバーグ
魚沼きのこソース 1,800円 (税別)
Beef and Pork Hamburg Steak with Mushroom Sauce
- ② 美雪ますソテー
魚沼きのこクリームソース 2,100円 (税別)
Sauteed Miyuki Trout with Mushroom Cream Sauce
- ③ A5 ランクにいがた和牛ステーキ 4,800円 (税別)
NIIGATA Beef Steak
- ④ 妻有ポーク低温塩糍ロースト 2,400円 (税別)
Slow Roasted Tsumari Pork with Salt-malted Rice



写真はイメージです。

ムランコース 3,800円 (税別)
Muran Course

魚沼きのこロースト いもジェンヌチーズソース
魚沼ビーンズオイル漬 いちじくコンポート
梨とメバルのマリネ

Roasted Mushroom, Sweet Potato with Cheese Sauce,
Beans with Oil, Fig Compote,
Marinated Japanese Coastal Fish and Japanese Pear

美雪ます味噌たまり薫製 ゆずと黄菊のソース
Smoked Miyuki Trout which Picked in Miso Tamari
with Yuzu and Chrysanthemum Sauce

日本海天然真鯛黄身焼き 秋の山
Grilled Sea Bream with Egg Sauce

妻有ポーク低温塩糍ロースト
ミルフィーユカツレツ
Deep-fried Slow Roasted TSUMARI Pork Cutlets

御食事

魚沼産コシヒカリ塩沢地区限定一等米
HATAGO味噌の味噌汁・御漬物
Uonuma Koshihikari Rice,
HATAGO miso soup, Japanese Pickles

かぼちゃのティラミス
Pumpkin Tiramisu

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

ゴッツォコース 6,500円 (税別)
Gozzo Course

魚沼きのこロースト いもジェンヌチーズソース
魚沼ビーンズオイル漬 いちじくコンポート
梨とメバルのマリネ

Roasted Mushroom, Sweet Potato with Cheese Sauce,
Beans with Oil, Fig Compote,
Marinated Japanese Coastal Fish and Japanese Pear

帛乙女豆腐のスープ
Taro Tofu Soup

美雪ます味噌たまり薫製 ゆずと黄菊のソース
Smoked Miyuki Trout which Picked in Miso Tamari
with Yuzu and Chrysanthemum Sauce

日本海天然真鯛黄身焼き 秋の山
Grilled Sea Bream with Egg 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

御食事

魚沼産コシヒカリ塩沢地区限定一等米
HATAGO味噌の味噌汁・御漬物
Uonuma Koshihikari Rice,
HATAGO miso soup, Japanese Pickles

かぼちゃのティラミス
Pumpkin Tiramisu

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea



秋の味覚

魚沼きのこと

新潟県は全国でも有数のきのこの産地です。長野県に次ぐ第2位の生産量を誇っています。その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。「魚沼きのこと」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。

秋の味覚づくしと

魚沼きのこと鍋セット

椎茸、舞茸、はなびら茸などのキノコをふんだんに入れた鍋定食です。
新米の魚沼産コシヒカリと一緒にどうぞ。

二六〇〇円 (税別)



お急ぎの方はこちら

魚沼ならではの食材を使いました
単品メニューです。



知る人ぞ知る人気丼。

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)



魚沼名物「へぎそば」。

魚沼といえはの布海苔を使いましたへぎそばと旬のきのこや秋野菜を使いました天ぷらのセットでございます。

魚沼へぎそばと天ぷら
Unuma HEGI soba with vegetable tempura

1,300 円 (税別)



写真はイメージです。

お子様にはこちら。

お子さまうどん または そば
Kid's Noodle and Rice Bowl

うどん・そばろご飯のセットです。
(冷たいうどん・そばにも変更できます。)

600 円 (税別)

※未就学児対象メニューですので、予めご了承ください。

食後に
オススメ

本日の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)

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

6,500 円 (税別)

フルコース

8,000 円 (税別)

プレミアムコース

12,000 円 (税別)

かきのもと甘酢 柿の白和え さつま芋焼き
きのご棒寿司 山伏茸マリネ 八色椎茸ごま和え
芋の手きんぴら ずいき甘酢 むかご揚げ
Nine kinds of Amuse

かきのもと甘酢 柿の白和え さつま芋焼き
きのご棒寿司 山伏茸マリネ 八色椎茸ごま和え
芋の手きんぴら ずいき甘酢 むかご揚げ
Nine kinds of Amuse

かきのもと甘酢 柿の白和え さつま芋焼き
きのご棒寿司 山伏茸マリネ 八色椎茸ごま和え
芋の手きんぴら ずいき甘酢 むかご揚げ
Nine kinds of Amuse

温泉出汁 焼き蕪のスープ
日本海天然鮮魚つみれ射込み
Onsen Soup with Steamed Japanese Coastal Fish
and Grated Turnip

温泉出汁 焼き蕪のスープ
日本海天然鮮魚つみれ射込み
Onsen Soup with Steamed Japanese Coastal Fish
and Grated Turnip

温泉出汁 焼き蕪のスープ
日本海天然鮮魚つみれ射込み
Onsen Soup with Steamed Japanese Coastal Fish
and Grated Turnip

日本海天然鮮魚と地魚の盛り合わせ
Three kinds of Fruits and Seasonal Fishes

日本海天然鮮魚と地魚の盛り合わせ
Three kinds of Fruits and Seasonal Fishes

日本海天然鮮魚と地魚の盛り合わせ
Three kinds of Fruits and Seasonal Fishes

長岡醤油赤飯
Sekihan

長岡醤油赤飯
Sekihan

長岡醤油赤飯
Sekihan

日本海天然真鯛黄身焼き 秋の山
Grilled Sea Bream with Egg Sauce

帛乙女まんじゅうと秋野菜
Taro Manju with Autumn Vegetables

帛乙女まんじゅうと秋野菜
Taro Manju with Autumn Vegetables

または
or

日本海天然太刀魚焼き漬 ミルフィーユ仕立て
Grilled Cutlassfish with Soy Sauce

越後のどぐろ塩焼き
Grilled Blackthroat Seaperch

妻有ポーク低温塩糎ロースト ミルフィーユカツレツ
Deep-fried Slow Roasted TSUMARI Pork Cutlets

A5ランクにいがた和牛雪室熟成ロースト いぶし焼き
Roasted NIIGATA Beef Stored in the Snow House

A5ランクにいがた和牛雪室熟成ロースト いぶし焼き
Roasted NIIGATA Beef Stored in the Snow House

御食事
魚沼産コシヒカリ塩沢地区限定一等米
きのこけんちん汁 ごはんのおとも
Uonuma Koshihikari Rice
HATAGO Miso Soup, Traditional Side Dish for Rice

御食事
魚沼産コシヒカリ塩沢地区限定一等米
きのこけんちん汁 ごはんのおとも
Uonuma Koshihikari Rice
HATAGO Miso Soup, Traditional Side Dish for Rice

御食事
魚沼産コシヒカリ塩沢地区限定一等米
きのこけんちん汁 ごはんのおとも
Uonuma Koshihikari Rice
HATAGO Miso Soup, Traditional Side Dish for Rice

甘味
Today's Dessert

甘味
Today's Dessert

甘味
Today's Dessert

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。