

早春のおすすめ

新潟の早春の味覚を楽しめる季節限定メニューです。



今しか食べられない 旬の山菜をどうぞ。

雪国の山菜は、雪解けと共に一斉に芽吹くため 柔らかく、灰汁が少ないのが特徴です。そのため、収穫時期も限られるため わずか一ヶ月しか山菜を楽しむ事ができません。旬の天然山菜で 雪国の春をご堪能ください。

雪割山菜プレート 前菜・御食事付
Wild Edible Plant Set Meal

1,500 円 (税別)



魚沼名物「へぎそば」。

魚沼へぎそばと天ぷら 1,300 円 (税別)

Uonuma HEGI soba with vegetable tempura



知る人ぞ知る人気丼。

美雪ますの炙り丼 1,500 円 (税別)

Lightly Broiled Miyuki Trout Rice Bowl

御味噌汁・御漬物付

お子さまうどん または そば 600 円 (税別)

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。)
※未就学児対象メニューですので、予めご了承ください。

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っつお早春のランチセット

Murangozzo Early Spring 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っつお特製ハンバーグ
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 山菜クリームソテー
Sauteed Miyuki Trout with Wild Edible Plant Cream Sauce
1,500円 (税別)

④ 妻有ポーク低温塩糎ロースト
Slow Roasted Tsumari Pork with Salt-malted Rice
1,800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

山菜プレート
桜海老フリット・玉子焼き・胡麻和え
越の鶏コンフィ・黄味酢
Wild Vegetable Platter with
Sakura Shrimp Fritto, Egg Omulet, Marinated Sesame,
Local Chicken KOSHINO-TORI, Vinegared Egg Yolk

春キャベツと日本海天然鮮魚
ふきのとうオイル和え
Japanese Coastal Fish with Spring Cabbage
Marinated with Oiled Butterbur Scape

日本海天然鱈 山菜きやら煮焼き
Grilled Spring Mackerel and Deeply Simmered Wild Vegetables

または
or

妻有ポーク塩糍ロースト カツレツ
Fried-Cutlet Style Roasted Tsumari Pork in Salted Rice Malt

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

越後姫と甘夏のタルト
Tart of Echigo-Hime Strawberry and Sweet Citron

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

2,500 円(税別)

山菜プレート
桜海老フリット・玉子焼き・胡麻和え
越の鶏コンフィ・黄味酢
Wild Vegetable Platter with
Sakura Shrimp Fritto, Egg Omulet, Marinated Sesame,
Local Chicken KOSHINO-TORI, Vinegared Egg Yolk

春キャベツと日本海天然鮮魚
ふきのとうオイル和え
Japanese Coastal Fish with Spring Cabbage
Marinated with Oiled Butterbur Scape

日本海天然鱈 山菜きやら煮焼き
Grilled Spring Mackerel and Deeply Simmered Wild Vegetables

妻有ポーク塩糍ロースト カツレツ
Fried-Cutlet Style Roasted Tsumari Pork in Salted Rice Malt

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

越後姫と甘夏のタルト
Tart of Echigo-Hime Strawberry and Sweet Citron

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

3,800 円(税別)

山菜プレート
桜海老フリット・玉子焼き・胡麻和え
越の鶏コンフィ・黄味酢
Wild Vegetable Platter with
Sakura Shrimp Fritto, Egg Omulet, Marinated Sesame,
Local Chicken KOSHINO-TORI, Vinegared Egg Yolk

温泉出汁 春菜のすり流し
Onsen Soup-Spring Greens Potage

春キャベツと日本海天然鮮魚
ふきのとうオイル和え
Japanese Coastal Fish with Spring Cabbage
Marinated with Oiled Butterbur Scape

日本海天然鱈 山菜きやら煮焼き
Grilled Spring Mackerel and Deeply Simmered Wild Vegetables

A5ランクにいがた和牛ステーキ
Roasted NIIGATA beef Steak

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

越後姫と甘夏のタルト
Tart of Echigo-Hime Strawberry and Sweet Citron

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

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。

はじまりのスープ 春菜のすり流し
Onsen Soup -Spring in the air / Spring Greens Potage

山菜フリッター・ライスクラッカー・エスプーマ
越の鶏と山菜ピクルス
Frittata, Rice Cracker with Espuma Cream,
Pickles and Local Chicken "KOSHI-NO-TORI"

魚沼山菜おこわ
Unuma Traditional Steamed Rice

日本海天然桜鯛かさね盛り
Assorted Spring Tilefish

日本海天然鯖 山菜きょうろ煮
Grilled Spring Mackerel and Deeply Simmered Wild Vegetables

または
or

妻有ポーク塩糍ロースト カツレツ
Fried-Cutlet Style Roasted Tsumari Pork in Salted Rice Malt

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

HATAGO味噌の味噌汁
HATAGO Miso Soup

ごはんのおとも
Traditional Sidedish for Rice

越後姫ムースと桜花ゼリー
Echigo-Hime Strawberry Moose and Cherry Blossom Jelly

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。

はじまりのスープ 春菜のすり流し
Onsen Soup -Spring in the air / Spring Greens Potage

山菜フリッター・ライスクラッカー・エスプーマ
越の鶏と山菜ピクルス
Frittata, Rice Cracker with Espuma Cream,
Pickles and Local Chicken "KOSHI-NO-TORI"

魚沼山菜おこわ
Unuma Traditional Steamed Rice

日本海天然桜鯛かさね盛り
Assorted Spring Tilefish

雪国里山の香り
Spring Greens Platter from mountains

日本海天然春メバルアクアパッツァ風
Acqua Pazza Style Japanese Coastal Spring Rockfish

A5ランクにいがた和牛 醤油の実ロースト
Roasted NIIGATA Beef with Soy Sauce Drops

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

HATAGO味噌の味噌汁
HATAGO Miso Soup

ごはんのおとも
Traditional Sidedish for Rice

越後姫ムースと桜花ゼリー
Echigo-Hime Strawberry Moose and Cherry Blossom Jelly

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。

はじまりのスープ 春菜のすり流し
Onsen Soup -Spring in the air / Spring Greens Potage

山菜フリッター・ライスクラッカー・エスプーマ
越の鶏と山菜ピクルス
Frittata, Rice Cracker with Espuma Cream,
Pickles and Local Chicken "KOSHI-NO-TORI"

魚沼山菜おこわ
Unuma Traditional Steamed Rice

日本海天然桜鯛かさね盛り
Assorted Spring Tilefish

雪国里山の香り
Spring Greens Platter from mountains

越後のどぐろ塩焼き
Grilled Blackthroat Seaperch

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 Highly Selected Part

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

HATAGO味噌の味噌汁
HATAGO Miso Soup

ごはんのおとも
Traditional Sidedish for Rice

越後姫ムースと桜花ゼリー
Echigo-Hime Strawberry Moose and Cherry Blossom Jelly

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。