

# 夏のおすすめ

新潟の夏の味覚を楽しめる季節限定メニューです。



今が旬！ご一緒にいかがですか。

雪国魚沼の中央を流れる、魚野川はイワナ、ヤマメなど様々な魚が住み着く信濃川最大の支流です。毎年7月になると解禁される鮎は全国から多くの友釣りファンが訪れ、釣り人が並んでいる姿は、夏の魚野川の風物詩となっています。

## 鮎の塩焼き

Salt-grilled Sweet Fish

一匹 800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っつお夏のランチセット

Murangozzo Summer 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  
夏野菜ソース  
Beef and Pork Hamburg Steak with Summer Vegetable 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 夏野菜クリームソテー  
Sauteed Miyuki Trout with Summer Vegetable 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

夏野菜ジュレ、トマトのチーズ焼き、ズッキーニと人参のごぼうマリネ、かぼちゃの玉子焼き、きゅうりアンチョビ和え  
Summer Vegetable Jelly, Grilled Tomato with Cheese, Burdock Marinated with Zucchini and Carrot, Pumpkin Egg Roll, Dressed Cucumber with Anchovies

### 新潟鮮魚

Assorted Japanese Coastal Fish

地岩魚のコンフィ 青菜とオレンジのソース  
Local Char Confi with Fresh Green and Orange Sauce

または  
or

妻有ポーク塩糍ロースト 黒酢あえ  
Slow Roasted Tsumari Pork Dressed with Black Vinegar

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

トマトとラズベリーのムース  
Tomato and Raspberry Mousse

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

2,500 円(税別)



## ムランコース

Muran Course

全6品

夏野菜ジュレ、トマトのチーズ焼き、ズッキーニと人参のごぼうマリネ、かぼちゃの玉子焼き、きゅうりアンチョビ和え  
Summer Vegetable Jelly, Grilled Tomato with Cheese, Burdock Marinated with Zucchini and Carrot, Pumpkin Egg Roll, Dressed Cucumber with Anchovies

### 新潟鮮魚

Assorted Japanese Coastal Fish

地岩魚のコンフィ 青菜とオレンジのソース  
Local Char Confi with Fresh Green and Orange Sauce

妻有ポーク塩糍ロースト 黒酢あえ  
Slow Roasted Tsumari Pork Dressed with Black Vinegar

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

トマトとラズベリーのムース  
Tomato and Raspberry Mousse

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

3,800 円(税別)



## ゴッツォコース

Gozzo Course

全7品

夏野菜ジュレ、トマトのチーズ焼き、ズッキーニと人参のごぼうマリネ、かぼちゃの玉子焼き、きゅうりアンチョビ和え  
Summer Vegetable Jelly, Grilled Tomato with Cheese, Burdock Marinated with Zucchini and Carrot, Pumpkin Egg Roll, Dressed Cucumber with Anchovies

### 枝豆すり流し

Onsen Soup-Edamame Potage

### 新潟鮮魚

Assorted Japanese Coastal Fish

地岩魚のコンフィ 青菜とオレンジのソース  
Local Char Confi with Fresh Green and Orange Sauce

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

トマトとラズベリーのムース  
Tomato and Raspberry Mousse

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。



## フルコース

全10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。

焼きとう豆・ローストキューブトマト・茄子生姜和え  
夏野菜神楽南蛮和え・ゴーヤ酒盗ソース掛け

Grilled Corn, Roasted Tomato Cube with Cheese and Basil, Eggplant Dressed with Ginger,  
Summer Vegetable Marinated Kagura-Chilli, Bitter Gourd with Salt-Pickled Bonito Sauce

枝豆すり流し

Onsen Soup-Edamame Potage

夏野菜のテリーヌ

Terrine of Cold-Simmered Summer Vegetables

新潟夏の鮮魚握り

Nigiri Assorted Seasonal Fish of Niigata

夕顔けんちん煮

Simmered Bottle Gourd with Snow Crab

日本海天然鮮魚夏野菜スパイス焼き

Acqua Pazza Style Japanese Coastal fish

薄荷ジュレ

Japanese Peppermint Jelly

A5ランクいしがた和牛ロースト

Roasted NIIGATA Beef with Apple Sauce

魚沼産コシヒカリ塩沢地区限定一等米

Uonuma Koshihikari Rice

HATAGO味噌の味噌汁

HATAGO Miso Soup

ごはんのおとも

Traditional Sidedish for Rice

白根産白桃の杏仁とレモンバターケーキ

Almond Jelly with White Peach and Lemon Butter Cake

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

8,000 円 (税別)



## プレミアムコース

全10品

越後新潟を代表する厳選食材を使用したコースです。

焼きとう豆・ローストキューブトマト・茄子生姜和え  
夏野菜神楽南蛮和え・ゴーヤ酒盗ソース掛け

Grilled Corn, Roasted Tomato Cube with Cheese and Basil, Eggplant Dressed with Ginger,  
Summer Vegetable Marinated Kagura-Chilli, Bitter Gourd with Salt-Pickled Bonito Sauce

枝豆すり流し

Onsen Soup-Edamame Potage

夏野菜のテリーヌ

Terrine of Cold-Simmered Summer Vegetables

新潟夏の鮮魚握り

Nigiri Assorted Seasonal Fish of Niigata

夕顔けんちん煮

Simmered Bottle Gourd with Snow Crab

越後のどぐろ塩焼き

Grilled Blackthroat Seaperch

薄荷ジュレ

Japanese Peppermint Jelly

A5ランクいし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

Uonuma Koshihikari Rice

HATAGO味噌の味噌汁

HATAGO Miso Soup

ごはんのおとも

Traditional Sidedish for Rice

白根産白桃の杏仁とレモンバターケーキ

Almond Jelly with White Peach and Lemon Butter Cake

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

13,000 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。