



DINNER

夕食は3つのコースをご用意しました。 雪国の暮らしも一緒に。

一枚のお皿の中に、季節があります。魚沼という土地の恵みがあります。そして土地が受け継いできた食の文化があります。たとえば雪がおいしくしたコシヒカリ、野菜。清らかな水と職人技が生んだ酒や川魚。醸造の技が生み出す発酵食品の数々。そこにはたとえば、食材を保存する雪国の知恵、冬の間に栄養素をいただくための技が生きています。そんな土地の暮らしと一緒に、味わってください。



山、川、田んぼ。魚沼の土地で育まれた食材には、同じ魚沼の水で醸された酒がよく合います。南魚沼の湧き水は、とてもやわらかく、それがすっきりとした透明感の中に味わいを生んでいます。「井 仙」オリジナルのお酒もありますので、ぜひお試しを。

MENU

夕食のコースは、ガストロノミープレミアムコース、ガストロノミーフルコース、ガストロノミーセミコースの3種類。宿泊プランにはフルコースが含まれています。フルコースの内容は先付、魚料理、肉料理、ごはん、デザートなど8品。セミコースは肉か魚が選べる合計6品。食の細い方はこちらをどうぞ。また、プレミアムはノドグロや新潟和牛など厳選素材を使っています。



MORNING

体にやさしい朝食。 夜の余韻を楽しみながら ゆっくり、どうぞ。

昨日の夜、メインを引き立てていた野菜たちは朝、浅漬けや汁物の具になってテーブルを彩ります。そして、手作りの納豆に炊きたての魚沼コシヒカリ。決して派手ではありません。でも、一つ一つに込められた時間と気持ちがじんわり伝わり、味わっているうちに心まで温かくなります。言うならば、田舎のおばあちゃん家の、ちゃんとした朝食。手間暇かけた一品一品をゆっくり、時間をかけてお召し上がりください。それは旅先ならではの贅沢な時間です。



MENU

「ごはんを美味しく、ゆっくり食べてもらう」ための料理をご用意しています。季節によって野菜が変わる具たくさん汁物、温泉水で取った出汁を使っただし巻き卵に季節の生野菜、新潟の郷土料理のっぺなど。そして主役のごはんは、炊きたての魚沼コシヒカリ。おひつで供され、お代わり自由です。



LUNCH

ランチはコースか箱膳。 いずれもメインを お選びいただけます。

コースと定食があります。いろいろな形で、雪国に出合ってください。コシヒカリ、山菜、きのこ、季節の野菜。そのままでもいいから、あれこれ手を加えないで、素材の味を引き出すことを大切にしています。



MENU

ランチは前菜やメインを選んでいただけるブリフィックススタイル。コースは2800円で前菜とメイン料理を自由にセレクト。箱膳は3種類あり、こちらもメインを選んでいただけます。値段は1400円から1800円で、そば膳もあります。(12月からこのスタイルになります)

CONTACT

お食事のご予約・アクティビティのお問い合わせ

☎ tel. 025-784-3361

むらびつおのディナー／ランチ／朝食は、ご宿泊はもちろん、お食事のみでもご利用いただけます。
〔ディナー営業時間〕18:00～、19:30～の二回転営業(ラストオーダー20:00)
〔ランチ営業時間〕11:30～14:30(ラストオーダー14:00)
水曜定休 ※水曜日以外もお休みする場合がございますので営業カレンダーをご確認ください。
なお、雪国食文化を体験できるアクティビティは随時開催中です。お気軽にお問い合わせくださいませ。