

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

Murango 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
ローストトマトと夏野菜ソース

Beef and Pork Hamburg Steak
with Roast Tomato and Summer Vegetable Sauce

1,600円 (税別)

② 美雪ますソテー
ローストトマトクリームソース

Sauteed Miyuki Trout with Roast Tomato Cream Sauce

1,500円 (税別)

③ 越の鶏天然塩のコンフィ 夏の香草のせ

Koshi No Tori Chicken Confit with Herbal Vegetables

1,400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 魚沼へぎそばと夏野菜の天ぷら

Uonuma Hegi Soba and Summer 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

夏のおすすめ

人気の丼物と越後名物布海苔を使用したそばです。

麺大盛り
追加 200 円



夏限定で人気メニューの復活です。

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)



魚沼へぎそば 御漬物付 850 円 (税別)

Uonuma Hegi Soba

布海苔を使った魚沼名物のへぎそばです。

お子様うどんまたはそば ごはん付 600 円 (税別)

Kids Koshihikari rice Noodle with Rice or Kids Soba with Rice



冷やし夏野菜そば 御漬物付 1,200 円 (税別)

Uonuma Hegi Soba with Summer Vegetables

魚沼名物の布海苔そばを夏野菜とともにどうぞ。

蕎麦と一緒に
いかがですか



夏野菜の天ぷら 二人前 800 円 (税別)

Vegetable and Mushroom Tempura (Fritter)

魚沼の夏野菜の天ぷらをどうぞ。

今が旬の
地鮎です



鮎の塩焼き 一匹 800 円 (税別)

Salt-grilled Sweet Fish

魚野川きれいな水で育った鮎はいかがですか。

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

茄子のマリネ・夏野菜ジュレのセ・夕顔けんちん
ズッキーニ肉詰め・枝豆アンチョビカナッペ
Marinated Eggplant, Summer Vegetables with Plum Soy Sauce Jelly,
Calabash Kenchin (Japanese Vegetable Soup),
Ground Meat Stuffed Zucchini, Edamame Anchovy Canape

美雪ます味噌たまり薫製サラダ
Smoked Miyuki Trout Salad

妻有ポーク低温塩糎ロースト
春菊のガーリックソース
Slow Roasted Tsumari Pork with Crown Daisy Garlic Sauce

または
or

岩魚のコンフィ ローストトマトソース
Japanese Char Confit with Roast Tomato 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

メロンの杏仁
Melon Almond Jelly

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

茄子のマリネ・夏野菜ジュレのセ・夕顔けんちん
ズッキーニ肉詰め・枝豆アンチョビカナッペ
Marinated Eggplant, Summer Vegetables with Plum Soy Sauce Jelly,
Calabash Kenchin (Japanese Vegetable Soup),
Ground Meat Stuffed Zucchini, Edamame Anchovy Canape

美雪ます味噌たまり薫製サラダ
Smoked Miyuki Trout Salad

岩魚のコンフィ ローストトマトソース
Japanese Char Confit with Roast Tomato Sauce

妻有ポーク低温塩糎ロースト
春菊のガーリックソース
Slow Roasted Tsumari Pork with Crown Daisy Garlic 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

メロンの杏仁
Melon Almond Jelly

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

茄子のマリネ・夏野菜ジュレのセ・夕顔けんちん
ズッキーニ肉詰め・枝豆アンチョビカナッペ
Marinated Eggplant, Summer Vegetables with Plum Soy Sauce Jelly,
Calabash Kenchin (Japanese Vegetable Soup),
Ground Meat Stuffed Zucchini, Edamame Anchovy Canape

温泉出汁
夏野菜のすり流し
Pureed Summer Vegetable Soup

美雪ます味噌たまり薫製サラダ
Smoked Miyuki Trout Salad

岩魚のコンフィ ローストトマトソース
Japanese Char Confit with Roast Tomato 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

メロンの杏仁
Melon Almond Jelly

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6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。

岩魚の握り、とうまめのムース
長茄子と美雪ますの信田巻き

Japanese Char Sushi, Corn Mousse,
Eggplant and Miyuki Trout Wrapped with Fried Tofu

佐渡天然さざえの冷製仕立て
Cold Turban Shell Cooked in the Shell

温泉出汁
枝豆腐と鮎のスープ
Edamame Tofu and Sweet Fish Soup

魚沼野菜の煮浸しテリヌ
Uonuma Vegetable Terrine

妻有ポーク低温塩糎ロースト
春菊のガーリックソース
Slow Roasted Tsumari Pork with Crown Daisy Garlic Sauce

または
or

岩魚のコンフィ ローストトマトソース
Japanese Char Confit with Roast Tomato 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

くじら汁
Whale Meat Miso Soup

甘味
Today's Dessert

フルコース

全8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。

岩魚の握り、とうまめのムース
長茄子と美雪ますの信田巻き

Japanese Char Sushi, Corn Mousse,
Eggplant and Miyuki Trout Wrapped with Fried Tofu

佐渡天然さざえの冷製仕立て
Cold Turban Shell Cooked in the Shell

温泉出汁
枝豆腐と鮎のスープ
Edamame Tofu and Sweet Fish Soup

魚沼野菜の煮浸しテリヌ
Uonuma Vegetable Terrine

日本海天然甘鯛 森の香り焼き
Herb Grilled Japanese Tilefish

薄荷糖ソルベ
Mint Sorbet

A5ランクにいか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

ごはんのおとも
Traditional Side Dish for Rice

くじら汁
Whale Meat Miso Soup

甘味
Today's Dessert

プレミアムコース

全8品

越後新潟を代表する厳選食材を使用したコースです。

岩魚の握り、とうまめのムース
長茄子と美雪ますの信田巻き

Japanese Char Sushi, Corn Mousse,
Eggplant and Miyuki Trout Wrapped with Fried Tofu

佐渡天然さざえの冷製仕立て
Cold Turban Shell Cooked in the Shell

温泉出汁
枝豆腐と鮎のスープ
Edamame Tofu and Sweet Fish Soup

魚沼野菜の煮浸しテリヌ
Uonuma Vegetable Terrine

越後のどぐろ塩焼き
grilled blackthroat seaperch

薄荷糖ソルベ
Mint Sorbet

A5ランクにいか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

くじら汁
Whale Meat 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。