

冬のおすすめ

新潟の冬の味覚を楽しめる季節限定メニューです。



この時期の日本海の寒鰯は絶品です。

11月中旬頃、冬型の気圧配置が強まり「雪おろし」と呼ばれる雷が鳴りだすと、北の海から南に向け旅をする寒鰯が、新潟から福井地方の日本海側の定置網に入ります。この時期の鰯は産卵期前のため、脂がのり、身も締まっているので、美味しいとされています。その日本海を代表する鰯をしゃぶしゃぶでご用意しました。魚沼産コシヒカリと共に楽しみくださいませ。

佐渡天然ぶりのしゃぶしゃぶ

前菜・御食事付

Buri (Yellowtail fish) - Shabu Shabu

1,800 円 (税別)



人気メニューの期間限定復活。

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)

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っつお冬のランチセット

Murangozzo Winter 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)

② 美雪ます きのこクリームソテー

Sauteed Miyuki Trout with Mushroom Cream Sauce

1,500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)

④ 妻有ポーク低温塩糴ロースト
Slow Roasted Tsumari Pork with Salt-malted Rice

1,800円 (税別)

⑤ 魚沼へぎそばと野菜の天ぷら
Uonuma Hegi Soba and 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

・ チョコレートケーキ
Chocolate Cake

・ 温泉プリン
Onsen Steamed
Custard Pudding

・ チーズケーキ
Baked Cheese Cake

・ さかすけレアチーズ
No-bake Cheesecake Mixed
SAKASUKE

・ 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

雪室人参マッシュ、
ふきのとう味噌チーズ、山菜焼き、白瓜粕漬マリネ、
芋ジェンヌチーズ焼き

Mashed Carrot which stored in the snow house,
Wild Edible Plant Cheese, Wild Edible Plants Pancake,
Marinated Oriental Pickling Melon Pickled in Sake Lees,
Grilled Sweet Potato with Cheese

温泉出汁
冬野菜と生姜のスープ

Winter Vegetables and Ginger Soup

妻有ポーク低温塩糍ロースト
わさび醤油ソース

Slow Roasted Tsumari Pork with Wasabi Mixed in Soy Sauce

または
or

佐渡天然ぶり大根 エスプーマ仕立て
Simmered Yellowtail with Daikon Raddish

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

雪の玉ムース
Snow Ball Mousse

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

雪室人参マッシュ、
ふきのとう味噌チーズ、山菜焼き、白瓜粕漬マリネ、
芋ジェンヌチーズ焼き

Mashed Carrot which stored in the snow house,
Wild Edible Plant Cheese, Wild Edible Plants Pancake,
Marinated Oriental Pickling Melon Pickled in Sake Lees,
Grilled Sweet Potato with Cheese

温泉出汁
冬野菜と生姜のスープ

Winter Vegetables and Ginger Soup

佐渡天然ぶり大根 エスプーマ仕立て
Simmered Yellowtail with Daikon Raddish

妻有ポーク低温塩糍ロースト
わさび醤油ソース
Slow Roasted Tsumari Pork with Wasabi Mixed in Soy 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

雪の玉ムース
Snow Ball Mousse

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

雪室人参マッシュ、
ふきのとう味噌チーズ、山菜焼き、白瓜粕漬マリネ、
芋ジェンヌチーズ焼き

Mashed Carrot which stored in the snow house,
Wild Edible Plant Cheese, Wild Edible Plants Pancake,
Marinated Oriental Pickling Melon Pickled in Sake Lees,
Grilled Sweet Potato with Cheese

温泉出汁
冬野菜と生姜のスープ

Winter Vegetables and Ginger Soup

美雪ます炙りたたき
Broiled Miyuki Trout

佐渡天然ぶり大根 エスプーマ仕立て
Simmered Yellowtail with Daikon Raddish

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

雪の玉ムース
Snow Ball Mousse

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。

雪国の知恵

Nine kinds of Amuse

温泉出汁
鈴菜のスープ

Onsen Soup with Steamed Japanese Coastal Fish and Grated Turnip and Soybean

佐渡天然ぶり握り
岩魚と野菜のなれずし

Yellowtail Sushi and Traditional Sushi(Char and Vegetable Sushi)

冬野菜の信田巻き

Winter Vegetables Wrapped with Fried Tofu

妻有ボーク低温塩糀ロースト
わさび醤油ソース

Slow Roasted Tsumari Pork with Wasabi Mixed in Soy Sauce

または
or

佐渡天然ぶり大根 エスプーマ仕立て
Simmered Yellowtail with Daikon Raddish

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

HATAGO味噌の味噌汁
HATAGO miso soup

甘味

Today's Dessert

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。

雪国の知恵

Nine kinds of Amuse

温泉出汁
鈴菜のスープ

Onsen Soup with Steamed Japanese Coastal Fish and Grated Turnip and Soybean

佐渡天然ぶり握り
岩魚と野菜のなれずし

Yellowtail Sushi and Traditional Sushi(Char and Vegetable Sushi)

冬野菜の信田巻き

Winter Vegetables Wrapped with Fried Tofu

日本海天然鮫鱈奉書焼き
Roasted White Fish

和梨のソルベ

Japanese Pear Sorbet

A5ランクにいがた和牛雪室熟成ロースト
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

HATAGO味噌の味噌汁
HATAGO miso soup

甘味

Today's Dessert

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。

雪国の知恵

Nine kinds of Amuse

温泉出汁
鈴菜のスープ

Onsen Soup with Steamed Japanese Coastal Fish and Grated Turnip and Soybean

佐渡天然ぶり握り
岩魚と野菜のなれずし

Yellowtail Sushi and Traditional Sushi(Char and Vegetable Sushi)

冬野菜の信田巻き

Winter Vegetables Wrapped with Fried Tofu

越後のどぐろ塩焼き
Grilled Blackthroat Seaperch

和梨のソルベ

Japanese Pear Sorbet

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
Uonuma Koshihikari Rice

ごはんのおとも

Traditional Side Dish for Rice

HATAGO味噌の味噌汁
HATAGO 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。