

早春のおすすめ

魚沼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)



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つ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つつお特製みぞれハンバーグ

Beef and Pork Hamburg Steak with Grated Radish

1,600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)

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 魚沼へぎそばと山菜と魚沼野菜の天ぷら

Unuma Hegi Soba with Wild Edible Plant 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

・ 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

はたはた南蛮漬
ふきのとう鳴門巻き、菜の花からし漬
春キャベツとアミエビ、卵の花

Fried Sandfish Marinated in Spicy Vinegar Sauce,
Butterbur Scape Naruto Maki, Mustard Pickled Canola Flower,
Spring Cabbage and Mysida Shrimp,
Simmered tofu Pulp with Vegetable

日本海天然メバルと春野菜のやたらのせ
Black Rockfish with Spring Vegetable

越の鶏オイル蒸し 独活のソース
Oil Steamed Koshi No Tori Chicken with Wild Edible Plant Sauce

または
or

日本海天然スズキの山菜香り焼き
Grilled Sea Bass with Wild Edible Plant

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

ヨーグルトムースと雪下になんじんゼリー
Yogurt Mousse with Yukishita Carrot Jelly

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

はたはた南蛮漬
ふきのとう鳴門巻き、菜の花からし漬
春キャベツとアミエビ、卵の花

Fried Sandfish Marinated in Spicy Vinegar Sauce,
Butterbur Scape Naruto Maki, Mustard Pickled Canola Flower,
Spring Cabbage and Mysida Shrimp,
Simmered tofu Pulp with Vegetable

日本海天然メバルと春野菜のやたらのせ
Black Rockfish with Spring Vegetable

日本海天然スズキの山菜香り焼き
Grilled Sea Bass with Wild Edible Plant

越の鶏オイル蒸し 独活のソース
Oil Steamed Koshi No Tori Chicken with Wild Edible Plant 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

ヨーグルトムースと雪下になんじんゼリー
Yogurt Mousse with Yukishita Carrot Jelly

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

はたはた南蛮漬
ふきのとう鳴門巻き、菜の花からし漬
春キャベツとアミエビ、卵の花

Fried Sandfish Marinated in Spicy Vinegar Sauce,
Butterbur Scape Naruto Maki, Mustard Pickled Canola Flower,
Spring Cabbage and Mysida Shrimp,
Simmered tofu Pulp with Vegetable

温泉出汁
山菜豆腐のスープ
Onsen Soup with Wild Edible Plant Tofu

日本海天然メバルと春野菜のやたらのせ
Black Rockfish with Spring Vegetable

日本海天然スズキの山菜香り焼き
Grilled Sea Bass with Wild Edible Plant

A5ランクいしかた和牛雪室貯蔵コースト
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

ヨーグルトムースと雪下になんじんゼリー
Yogurt Mousse with Yukishita Carrot 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。

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。

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。

芽吹き山菜プレート

Five Kinds of Wild Edible Plants Amuse

温泉出汁 真鯛年輪大根

Onsen Soup with Simmered Sea Bream and Radish

日本海天然鮮魚握り 山菜きゃら煮のせ
Japanese Coastal Fish Sushi with Simmered Wild Edible Plant

雪下になじん饅頭 豆乳ソース
Yukishita Carrot Rice Cake with Soy Milk Sauce

妻有ポーク低温塩糍ロースト
独活のソース
Slow Roasted Tsumari Pork with Wild Edible Plant Sauce

日本海天然スズキの山菜香り焼き
Grilled Sea Bass with Wild Edible Plant

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

芽吹き山菜プレート

Five Kinds of Wild Edible Plants Amuse

温泉出汁 真鯛年輪大根

Onsen Soup with Simmered Sea Bream and Radish

日本海天然鮮魚握り 山菜きゃら煮のせ
Japanese Coastal Fish Sushi with Simmered Wild Edible Plant

雪下になじん饅頭 豆乳ソース
Yukishita Carrot Rice Cake with Soy Milk Sauce

日本海天然鱈の焼き物
Grilled Spanish Mackerel

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

芽吹き山菜プレート

Five Kinds of Wild Edible Plants Amuse

温泉出汁 真鯛年輪大根

Onsen Soup with Simmered Sea Bream and Radish

日本海天然鮮魚握り 山菜きゃら煮のせ
Japanese Coastal Fish Sushi with Simmered Wild Edible Plant

雪下になじん饅頭 豆乳ソース
Yukishita Carrot Rice Cake with Soy Milk Sauce

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。