

夏のおすすめ

魚沼の夏の味覚を楽しめる季節限定メニューです。



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)

お子様メニュー (未就学児対象)



写真はイメージです。

お子さまうどん または そば

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。)

600 円 (税別)

※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ngozzo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ngozzo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 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 魚沼へぎそばと魚沼野菜の天ぷら
Unuma Hegi Soba with 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。



写真はイメージです。

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

にかうりと豆腐 ピーマンとこんにゃくの和え物
かまちゃ豆腐 卵の花 きゅうりからし漬
Hot Bitter Gourd and Tofu Salad, Cold Konjak and Green Pepper Salad,
Pumpkin Tofu, Soybean Fiber, Mustard Pickles of Cucumber

日本海天然鮮魚 しそ巻き
Carpaccio Rolled with Perilla(Shiso/Japanese Basil)

岩魚のローストマトクリームソテー
Char Confit Roasted Tomato with Cream

または
Or

妻有ポーク低温塩糎ロースト
味噌生姜ソース
Slow Roeasted TSUMARI Pork with Miso Ginger

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

白桃のムース
Peach Mousse

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

にかうりと豆腐 ピーマンとこんにゃくの和え物
かまちゃ豆腐 卵の花 きゅうりからし漬
Hot Bitter Gourd and Tofu Salad, Cold Konjak and Green Pepper Salad,
Pumpkin Tofu, Soybean Fiber, Mustard Pickles of Cucumber

日本海天然鮮魚 しそ巻き
Carpaccio Rolled with Perilla(Shiso/Japanese Basil)

岩魚のローストマトクリームソテー
Char Confit Roasted Tomato With Cream

妻有ポーク低温塩糎ロースト
味噌生姜ソース
Slow Roeasted TSUMARI Pork with Miso Ginger

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

白桃のムース
Peach Mousse

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

にかうりと豆腐 ピーマンとこんにゃくの和え物
かまちゃ豆腐 卵の花 きゅうりからし漬
Hot Bitter Gourd and Tofu Salad, Cold Konjak and Green Pepper Salad,
Pumpkin Tofu, Soybean Fiber, Mustard Pickles of Cucumber

焼き茄子のスープ
Grilled Eggplant and Onsen Soup

日本海天然鮮魚 しそ巻き
Carpaccio Rolled with Perilla(Shiso/Japanese Basil)

岩魚のローストマトクリームソテー
Char Confit Roasted Tomato With Cream

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

白桃のムース
Peach 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8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。

香り立つ煎りたて 胡麻料理
Amuse of Grinded Sesame

冷やし枝豆すり流し
Cold Edamame Potage

おかひじき白和え ごぼう大豆のうま煮
糸うり酢味噌 焼き茄子生姜醤油 辛子なます
Saltwort with Tofu paste, Burdocks and Soybeans with sugar and soysauce,
Spaghetti Squash with miso vinegar, Grilled Eggplant with Ginger,
Japanese mustard pickles

三種の握り
Three Kinds of Sushi

ゆうごうと地野菜のたき合わせ
Taskiwase(Simmered Dish)
Bottle Gourd and Some Local Vegetables

岩魚のローストトマトクリームソテー
Char Confit Roasted Tomato With Cream

または
Or

妻有ポーク低温塩糎ロースト
味噌生姜ソース
Slow Roasted TSUMARI Pork with Miso Ginger

魚沼産コシヒカリ塩沢地区限定一等米
Unuma 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。

香り立つ煎りたて 胡麻料理
Amuse of Grinded Sesame

冷やし枝豆すり流し
Cold Edamame Potage

おかひじき白和え ごぼう大豆のうま煮
糸うり酢味噌 焼き茄子生姜醤油 辛子なます
Saltwort with Tofu paste, Burdocks and Soybeans with sugar and soysauce,
Spaghetti Squash with miso vinegar, Grilled Eggplant with Ginger,
Japanese mustard pickles

三種の握り
Three Kinds of Sushi

ゆうごうと地野菜のたき合わせ
Taskiwase(Simmered Dish)
Bottle Gourd and Some Local Vegetables

日本海天然甘鯛焼き物
Grilled Tilefish

A5ランクにいかた和牛雪室熟成ロースト
Roasted NIIGATA Beef of the Carefully Selected Part

魚沼産コシヒカリ塩沢地区限定一等米
Unuma 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。

香り立つ煎りたて 胡麻料理
Amuse of Grinded Sesame

冷やし枝豆すり流し
Cold Edamame Potage

おかひじき白和え ごぼう大豆のうま煮
糸うり酢味噌 焼き茄子生姜醤油 辛子なます
Saltwort with Tofu paste, Burdocks and Soybeans with sugar and soysauce,
Spaghetti Squash with miso vinegar, Grilled Eggplant with Ginger,
Japanese mustard pickles

三種の握り
Three Kinds of Sushi

ゆうごうと地野菜のたき合わせ
Taskiwase(Simmered Dish)
Bottle Gourd and Some Local Vegetables

越後のどくろ塩焼き
Grilled Blackthroat Seaperch

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 Highly Selected Part

魚沼産コシヒカリ塩沢地区限定一等米
Unuma 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。