

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るようになります。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)



魚沼名物「へぎそば」。

魚沼へぎそばと天ぷら 1,300円 (税別)

Uonuma HEGI soba with vegetable tempura



知る人ぞ知る人気丼。

美雪ますの炙り丼 1,500円 (税別)

Lightly Broiled Miyuki Trout Rice Bowl

御味噌汁・御漬物付

お子さまうどん または そば 600円 (税別)

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。)

※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)

③ A5ランクにいがた和牛ステーキ
NIIGATA Beef Steak

4,000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)

④ 妻有ポーク低温塩糎ロースト

Slow Roasted Tsumari Pork with Salt-malted Rice

1,800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

ずわいかんに玉子焼き、よもぎパンナコッタ、
大崎菜ふきのとうソース、舞茸バター、
美雪ます味噌たまり燻製
Japanese Omelet with Snow Clab, Japanese Mugwort Panna Cotta,
Osaki Green Vegetable with Butterbur Scape Sauce,
Maitake Mushroom with Butter, Smoked Miyuki Trout

佐渡ぶりいぶりがっこタタキ風サラダ
Sado Yellowtail with Iburigakko Salad

日本海天然鮮魚かぶら蒸し
Steamed Japanese Coastal Fish with Turnip

または
or

妻有ポーク低温塩糎ロースト
きのこクリームソース
Slow Roasted Tsumari Pork with Mushroom Cream 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

ルレクチェのクラフティ
Japanese Pear Cafouti

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

ずわいかんに玉子焼き、よもぎパンナコッタ、
大崎菜ふきのとうソース、舞茸バター、
美雪ます味噌たまり燻製
Japanese Omelet with Snow Clab, Japanese Mugwort Panna Cotta,
Osaki Green Vegetable with Butterbur Scape Sauce,
Maitake Mushroom with Butter, Smoked Miyuki Trout

佐渡ぶりいぶりがっこタタキ風サラダ
Sado Yellowtail with Iburigakko Salad

日本海天然鮮魚かぶら蒸し
Steamed Japanese Coastal Fish with Turnip

妻有ポーク低温塩糎ロースト
きのこクリームソース
Slow Roasted Tsumari Pork with Mushroom Cream 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

ルレクチェのクラフティ
Japanese Pear Cafouti

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

ずわいかんに玉子焼き、よもぎパンナコッタ、
大崎菜ふきのとうソース、舞茸バター、
美雪ます味噌たまり燻製
Japanese Omelet with Snow Clab, Japanese Mugwort Panna Cotta,
Osaki Green Vegetable with Butterbur Scape Sauce,
Maitake Mushroom with Butter, Smoked Miyuki Trout

きのこ玄米のそばスープ
Mushroom and Brown Rice Soba Soup

佐渡ぶりいぶりがっこタタキ風サラダ
Sado Yellowtail with Iburigakko Salad

日本海天然鮮魚かぶら蒸し
Steamed Japanese Coastal Fish with Turnip

A5ランクにいかた和牛ステーキ
Roasted NIIGATA beef Steak

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

ルレクチェのクラフティ
Japanese Pear Cafouti

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。

雪国の知恵
Snow Country Food Culture

温泉出汁
大根と大豆のみぞれ真鱈包み
Onsen Soup with Grated Daikon and Soybeans
Wrapped in Simmered Cod

佐渡ブリ 山葵菜のサラダ
Sado Yellowtail with Wasabi Greens

大口蓮根餅 揚げ出汁
Deep-Fried Oguchi-Lotus Root Mochi with Soup Stock

日本海天然鮮魚かぶら蒸し
Steamed Japanese Coastal Fish with Turnip

または
or
妻有ポーク低温塩麩コースト
きのこクリームソース
Slow Roasted Tsumari Pork with Mushroom Cream 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

HATAGO味噌の味噌汁
HATAGO miso soup

かまくらムース
Today's Dessert Snow Dome "KAMAKURA" Moose

雪国の知恵
Snow Country Food Culture

温泉出汁
大根と大豆のみぞれ真鱈包み
Onsen Soup with Grated Daikon and Soybeans
Wrapped in Simmered Cod

佐渡ブリ 山葵菜のサラダ
Sado Yellowtail with Wasabi Greens

大口蓮根餅 揚げ出汁
Deep-Fried Oguchi-Lotus Root Mochi with Soup Stock

菜めし 玄米リゾット
Unuma Nameshi Resotto

新潟地鶏ロースト
Roasted Niigata Local Chicken

日本海天然鮫鱈煮付け
Simmered Angler Fish

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

かまくらムース
Today's Dessert Snow Dome "KAMAKURA" Moose

雪国の知恵
Snow Country Food Culture

温泉出汁
大根と大豆のみぞれ真鱈包み
Onsen Soup with Grated Daikon and Soybeans
Wrapped in Simmered Cod

佐渡ブリ 山葵菜のサラダ
Sado Yellowtail with Wasabi Greens

大口蓮根餅 揚げ出汁
Deep-Fried Oguchi-Lotus Root Mochi with Soup Stock

菜めし 玄米リゾット
Unuma Nameshi Resotto

越後のどぐろ塩焼き
Grilled Blackthroat Seaperch

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

かまくらムース
Today's Dessert Snow Dome "KAMAKURA" Moose

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。