

秋コースランチ

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

2,500 円 (税別)

ドリンクペアリング付 (3種) Pairing (3 kinds of sake or wine)

4,000 円 (税別)

きのこライスボール・かきのもとジュレ・帛乙女田楽
日本海天然鮮魚南蛮漬け・越の鶏カナッペ

Mushroom Rice Ball, Chrysanthemum Jelly, Taro "Kinu-Otome" with Miso,
Japanese Coastal Fish Pickled in Sweet Vinegar, Local Chicken "Koshi-no-Tori" canapé

美雪ます味噌たまり燻製マリネ仕立て

Smoked Miyuki Salmon Trout Marinated in Miso-Tamari

——— メインは以下よりお選びください ———

- ①日本海天然鮮魚香草焼き 粒マスタードソース【+0円】
- ②秋野菜肉ロール きのことソース【+0円】
- ③A5ランクにいがた和牛雪室熟成ステーキ【+2,500円】
- ④妻有ポーク塩麴低温ロースト【+500円】
- ⑤A5ランクにいがた和牛雪室熟成ロースト【+1,500円】

- ①Grilled Japanese Coastal Fish with Mustard Sauce【+0 yen】
- ②Wrapped Autumn Vegetables in Meat Ball with Mushroom Sauce【+0 yen】
- ③Niigata Beef Stored in the Snow House Steak【+2,500 yen】
- ④Slow-Roasted Tsumari Pork Pickled in Rice Malt【+500 yen】
- ⑤Roasted NIIGATA Beef with Black Vinegar Sauce【+1,500 yen】

御食事

魚沼産コシヒカリ塩沢地区限定一等米
HATAGO味噌の味噌汁・御漬物

Uonuma Koshihikari Rice,
HATAGO miso soup, Japanese Pickles

カシスマロンと和梨のコンポートソース

Cassis Chestnut and Japanese Pear Compote

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea



ムランコース Muran Course

3,500 円 (税別)

ドリンクペアリング付 (4 種) Pairing (4 kinds of sake or wine)

5,500 円 (税別)

きのこライスボール・かきのもとジュレ・帛乙女田楽
日本海天然鮮魚南蛮漬け・越の鶏カナッペ

Mushroom Rice Ball, Chrysanthemum Jelly, Taro "Kinu-Otome" with Miso,
Japanese Coastal Fish Pickled in Sweet Vinegar, Local Chicken "Koshi-no-Tori" canapé

八色椎茸と妻有ポークの沢煮

Onsen Soup with Yairo-Shitake Mushroom and Tsumari-Pork

美雪ます味噌たまり燻製マリネ仕立て

Smoked Miyuki Salmon Trout Marinated in Miso-Tamari

日本海天然鮮魚香草焼き 粒マスタードソース

Grilled Japanese Coastal Fish with Mustard Sauce

——— メインは以下よりお選びください ———

- ①秋野菜肉ロール きのこソース 【+0円】
- ②A5ランクにいがた和牛雪室熟成ステーキ 【+2,500円】
- ③妻有ポーク塩麴低温ロースト 【+500円】
- ④A5ランクにいがた和牛雪室熟成ロースト 【+1,500円】

- ①Wrapped Autumn Vegetables in Meat Ball with Mushroom Sauce 【+0 yen】
- ②Niigata Beef Stored in the Snow House Steak 【+2,500 yen】
- ③Slow-Roasted Tsumari Pork Pickled in Rice Malt 【+500 yen】
- ④Roasted NIIGATA Beef with Black Vinegar Sauce 【+1,500 yen】

御食事

魚沼産コシヒカリ塩沢地区限定一等米
HATAGO味噌の味噌汁・御漬物

Uonuma Koshihikari Rice,
HATAGO miso soup, Japanese Pickles

カシスマロンと和梨のコンポートソース

Cassis Chestnut and Japanese Pear Compote

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

丼・お子様メニュー



本日の賄い丼

Today's Rice Ball

1,700 円 (税別)

和牛ロコモコ丼

Hawaiian Locomoko-style Rice Ball

3種の副菜

3 Appetizers Side Dish

HATAGO味噌の味噌汁

HATAGO Miso Soup



キッズプレート

Kid's Plate

1,500 円 (税別)

むらんごつつお特製ハンバーグ

Humberg

サラダ

Salad

魚沼産コシヒカリ塩沢地区限定一等米

Uonuma Koshihikari Rice

本日のスイーツ

Today's Dessert

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。



フルコース 8,000 円 (税別)

5つの味のキューブ
カボチャと甘酒の玉子焼き・かきのもと酢漬け
アゴ出汁ふろふき大根・山菜とキノコの山寄せ
かぐら南蛮豆腐
5 cubes of Autumn

八色椎茸と妻有ポークの沢煮
Onsen Soup with Yairo-Shitake Mushroom and Tsumari-Pork

日本海天然太刀魚冷燻仕立て
Slow Smoked Japanese Coastal Fish Assorted with Seasonal Fruits

帛乙女磯辺揚げ
Deep-Fried Taro "Kinu-Otome" with Seaweed

魚沼きのこと雑穀米のリゾット
Brown Rice Risotto with Uonuma Mushroom

日本海天然甘鯛焼き漬けエスプーマソース
Grilled-Pickled Japanese Coastal Fish with Espuma

A5ランクにいがた和牛雪室熟成ロースト 黒酢ソース
Roasted NIIGATA Beef Stored in the Snow House with Black Vinegar Sauce

御食事
魚沼産コシヒカリ塩沢地区限定一等米
HATAGO味噌の棚田汁 ごはんのおとも
Uonuma Koshihikari Rice
HATAGO Miso Soup, Traditional Side Dish for Rice

洋梨キャラメルソースと巨峰のパナコッタ
Pear with Caramel Sauce and Grape Panna Cotta

プレミアムコース 13,000 円 (税別)

5つの味のキューブ
カボチャと甘酒の玉子焼き・かきのもと酢漬け
アゴ出汁ふろふき大根・山菜とキノコの山寄せ
かぐら南蛮豆腐
5 cubes of Autumn

八色椎茸と妻有ポークの沢煮
Onsen Soup with Yairo-Shitake Mushroom and Tsumari-Pork

日本海天然太刀魚冷燻仕立て
Slow Smoked Japanese Coastal Fish Assorted with Seasonal Fruits

帛乙女磯辺揚げ
Deep-Fried Taro "Kinu-Otome" with Seaweed

魚沼きのこと雑穀米のリゾット
Brown Rice Risotto with Uonuma Mushroom

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

御食事
魚沼産コシヒカリ塩沢地区限定一等米
HATAGO味噌の棚田汁 ごはんのおとも
Uonuma Koshihikari Rice
HATAGO Miso Soup, Traditional Side Dish for Rice

洋梨キャラメルソースと巨峰のパナコッタ
Pear with Caramel Sauce and Grape Panna Cotta

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。