

冬コースランチ

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 Unonuma 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)

雪国タパス

Yukiguni Tapas

日本海天然ずわいかに玉子・帛乙女フリット味噌チーズ・大崎菜としらすのちぢみ風
棒鱈オイル煮・日本海天然南蛮海老 海老醤油漬

Eggroll with Snowcrab, Kinu-Otome Fritter with Miso Cheese/Salty Pancake with Greens and Baby Sardine,
Oiled Simmered Codfish, Japanese Coastal Nanban Shrimp Pickled in Soy Sauce

天然佐渡ぶり炙りたたき

Broiled Japanese Coastal Yellowtail

——— メインは以下よりお選びください ———

- ①日本海天然鮮魚ローストきのこクリーム【+0円】
- ②雪ひかりポーク醤油糍柔らか煮 リングソース【+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】

- ①Roasted Japanese Coastal Fish with Creamed Mushroom【+0 yen】
- ②Slow Simmered Yuki-Hikari Pork Pickled in Soy Sauce Malt with Apple 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

Unonuma Koshihikari Rice,
HATAGO Miso soup, Japanese Pickles

ル・レクチエのムースとレアチーズタルト

Le Lectier Mousse and Raw Cheesecake Tart

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)

雪国タパス

Yukiguni Tapas

日本海天然ずわいかに玉子・帛乙女フリット味噌チーズ・大崎菜としらすのちぢみ風
棒鱈オイル煮・日本海天然南蛮海老 海老醤油漬

Eggroll with Snowcrab, Kinu-Otome Fritter with Miso Cheese, Salty Pancake with Greens and Baby Sardine,
Oiled Simmered Codfish, Japanese Coastal Nanban, Shrimp Pickled in Soy Sauce

はたはたつみれみぞれスープ

Onsen Soup with Minced Sandfish and Graded Radish

天然佐渡ぶり炙りたたき

Broiled Japanese Coastal Yellowtail

日本海天然鮮魚ローストきのこクリーム

Roasted Japanese Coastal Fish with Creamed Mushroom

——— メインは以下よりお選びください ———

- ①雪ひかりポーク醤油糍柔らか煮 リンゴソース 【+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】

- ①Slow Simmered Yuki-Hikari Pork Pickled in Soy Sauce Malt with Apple 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

Unuma Koshihikari Rice,
HATAGO miso soup, Japanese Pickles

ル・レクチエのムースとレアチーズタルト

Le Lectier Mousse and Raw Cheesecake Tart

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)

美雪ますの炙り丼

Lightly Broiled Miyuki Trout Rice Bowl

HATAGO味噌の味噌汁

HATAGO Miso Soup

*写真はイメージです。日によって変わります。詳しくはスタッフにお声がけください。



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)

雪国の旬

5 Tastes of Snow Country

ハタハタのつみれスープ

Onsen Soup with Minced Sandfish

日本海天然鮮魚と地魚の盛り合わせ

Assorted Japanese Coastal Fish and Local Fish

帛乙女揚げ煮きのこあんかけ

Kinu-Otome Fritter with Starchy Mushroom Sauce

日本海天然まとう鯛漬け焼き

Pickled and Grilled Japanese Coastal John Dory

佐渡ぶりのおすそ分け

Sado Yellowtail

A5ランクにいがた和牛雪室熟成ロースト

Roasted Niigata Beef with Soy Sauce-Salt and Sudachi-Citrus

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

Unuma Koshihikari Rice

HATAGO Miso Soup, Traditional Side Dish for Rice

キャラメルチョコムース ル・レクチエソース

Caramel Chocolate Mousse with Le Lectier Sauce

プレミアムコース 13,000円 (税別)

雪国の旬

5 Tastes of Snow Country

ハタハタのつみれスープ

Onsen Soup with Minced Sandfish

日本海天然鮮魚と地魚の盛り合わせ

Assorted Japanese Coastal Fish and Local Fish

帛乙女揚げ煮きのこあんかけ

Kinu-Otome Fritter with Starchy Mushroom Sauce

日本海天然まとう鯛漬け焼き

Pickled and Grilled Japanese Coastal John Dory

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

Unuma Koshihikari Rice

HATAGO Miso Soup, Traditional Side Dish for Rice

キャラメルチョコムース ル・レクチエソース

Caramel Chocolate Mousse with Le Lectier Sauce

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。