早春コースランチ

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）

山菜玉子・越の鶏醤油糀ロースト	Egg Omelet with Wild Edible Plants , Roasted Koshi-no-Tori with Soy Sauce-Rice Malt ,
酒粕ディップ・ピクルステリーヌ・日本海太刀魚パテ	Dipped Vegetables with Sake Lees , Terrene with Pickles , Cutlass fish Pâte
美雪ます味噌溜まり燻製 桜の香りソース	Smoked Miyuki Trout Marinated with Miso

メインは以下よりお選びください

①日本海天然鰆ロースト ナッツソース【+0円】	①Roasted Japanese Coastal Mackerel with Nuts and Beans Sauce【+0 yen】
②雪ひかりポーク柔らか煮 りんごソース【+0円】	②Slow-Simmered Yuki-Hikari Pork with Apple Sauce【+0 yen】
③A5ランクにいがた和牛雪室熟成ステーキ【+2,500円】	③Niigata Beef Stored in the Snow House Steak【+2,500 yen】
④妻有ポーク塩麹低温ロースト【+500円】	④Slow-Roasted Tsumari Pork Pickled in Rice Malt【+500 yen】
⑤A5ランクにいがた和牛雪室熟成ロースト【+1,500円】	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
苺のテリーヌとフロマージュブラン	Strawberry Terrine and Fromage Blanc
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）

山菜玉子・越の鶏醤油糀ロースト
酒粕ディップ・ピクルステリーヌ・日本海太刀魚パテ

Egg Omelet with Wild Edible Plants , Roasted Koshi-no-Tori with Soy Sauce-Rice Malt ,
Dipped Vegetables with Sake Lees , Terrene with Pickles , Cutlass fish Pâte

越冬玉ネギすり流し

Onsen Soup with Wintering Ground Onion

美雪ます味噌溜まり燻製 桜の香りソース

Smoked Miyuki Trout Marinated with Miso

日本海天然鰆ロースト ナッツソース

Roasted Japanese Coastal Mackerel with Nuts and Beans Sauce

――― メインは以下よりお選びください ―――

①雪ひかりポーク柔らか煮 りんごソース【+0円】
②A5ランクにいがた和牛雪室熟成ステーキ【+2,500円】
③妻有ポーク塩麹低温ロースト 【+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-Akari 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

Uonuma Koshihikari Rice,
HATAGO Miso soup, Japanese Pickles

苺のテリーヌとフロマージュブラン

Strawberry Terrine and Fromage Blanc

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)

むらんごっつぉ特製ハンバーグ
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）

春の香り
Spring air from Snow Country

雪割り山菜の玉子蒸し
Steamed Egg with Early Spring Wild Plants

日本海天然ほうぼう ぽん酢和え
Japanese Coastal Sea Robin Marinated with Citrus Soy

春野菜と越の鶏酒蒸し
Koshi-no-Tori and Spring Vegetables Steamed in Sake

笹寿司
Traditional Bamboo Leaf Sushi

日本海天然鰆 竜田揚げ 紅白みぞれソース
Deep-Fried Japanese Coastal Mackerel with Grated Radish Sauce

A5ランクにいがた和牛ロースト 赤ワインソース
Roasted Niigata Beef with Red Wine 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

桜のパンナコッタとブルーベリーの焼き菓子
Cherry Blossoms Panna Cotta and Baked Blueberry Pound Cake

プレミアムコース
13,000 円（税別）

春の香り
Spring air from Snow Country

雪割り山菜の玉子蒸し
Steamed Egg with Early Spring Wild Plants

日本海天然ほうぼう ぽん酢和え
Japanese Coastal Sea Robin Marinated with Citrus Soy

春野菜と越の鶏酒蒸し
Koshi-no-Tori and Spring Vegetables Steamed in Sake

笹寿司
Traditional Bamboo Leaf Sushi

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

桜のパンナコッタとブルーベリーの焼き菓子
Cherry Blossoms Panna Cotta and Baked Blueberry Pound Cake

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。