

夏コースランチ

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 (税込 2,750 円)

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

4,000 円 (税込 4,400 円)

トマトチーズ・岩魚のコンフィ・冬瓜海老そぼろ
焼きズッキーニ肉ソース・茄子揚げ浸し

Grilled Tomato with Cheese, Local Char Confi,
Wax gourd and Shrimp with Flavored Ground Chicken,
Grilled Zucchini with Meat Sauce, Deep-Fried Eggplant

日本海天然鮮魚 トマトマリネジュレ

Japanese Coastal Fish with Marinated Tomato Jelly

——— メインは以下よりお選びください ———

- ①日本海天然鱸 香草焼き ガーリック仕立て 【+0円】
- ②妻有ポーク低温塩麹ロースト ルバーブソース 【+0円】
- ③A5ランクにいがた和牛希少部位ステーキ 【+2,500円 (税込2,750円)】
- ④雪あかりポーク醤油糀柔らか煮 リンゴソース 【+500円 (税込550円)】
- ⑤A5ランクにいがた和牛赤身ステーキ 【+1,500円 (税込1,650円)】

- ①Grilled Japanese Coastal Fish with Garlic and Herbs 【+0 yen】
- ②Roasted Tsumari Pork with Rhubarb Sauce 【+0 yen】
- ③NIIGATA Beef Steak of the Rare Part 【+2,500 yen (2,750 yen tax included)】
- ④Slow-Roasted Tsumari Pork Pickled in Rice Malt 【+500 yen (550 yen tax included)】
- ⑤NIIGATA Beef Steak 【+1,500 yen (1,650 yen tax included)】

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

桃とすもものムース

Peach and Plum Mousse

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea



ムランコース Muran Course

3,500 円 (税込 3,850 円)

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

5,500 円 (税込 6,050 円)

トマトチーズ・岩魚のコンフィ・冬瓜海老そぼろ
焼きズッキーニ肉ソース・茄子揚げ浸し

Grilled Tomato with Cheese, Local Char Confi,
Wax gourd and Shrimp with Flavored Ground Chicken,
Grilled Zucchini with Meat Sauce, Deep-Fried Eggplant

冷しとう豆スープ

Onsen Soup with Minced Sandfish and Grated Radish

日本海天然鮮魚 トマトマリネジュレ

Broiled Japanese Coastal Yellowtail

日本海天然鱸 香草焼き ガーリック仕立て

Grilled Japanese Coastal Fish with Garlic and Herbs

——— メインは以下よりお選びください ———

①妻有ポーク低温塩麹ロースト ルバーブソース 【+0円】

①Roasted Tsumari Pork with Rhubarb Sauce 【+0 yen】

②A5ランクにいがた和牛希少部位ステーキ 【+2,500円 (税込2,750円)】

②NIIGATA Beef Steak of the Rare Part 【+2,500 yen (2,750 yen tax included)】

③雪あかりポーク醤油糀柔らか煮 リングソース 【+500円 (税込550円)】

③Slow-Roasted Tsumari Pork Pickled in Rice Malt 【+500 yen (550 yen tax included)】

④A5ランクにいがた和牛赤身ステーキ 【+1,500円 (税込1,650円)】

④NIIGATA Beef Steak 【+1,500 yen (1,650 yen tax included)】

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

桃とすもものムース

Peach and Plum Mousse

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 (税込 1,870 円)

にいがた和牛ロースト丼

Roasted Niigata Beef 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 (税込 1,650 円)

むらんどごっ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

7,500 円 (税込 8,250 円)

枝豆コロッケ・夏野菜のジュレ・豆腐の酢漬けとトマト
越の鶏とズッキーニ・佐渡サーモンモロヘイヤソース
Edamame Croquette Summer, Vegetable Jelly, Tofu Pickled in Vinegar with tomato,
Local Chicken "Koshino-Tori" with Zucchini, Sado Salmon with Nalta Jute Sauce

冷しとう豆スープ

Onsen Soup-Cold Corn Potage

日本海天然鮮魚盛り合わせ
佐渡鮪漬け・そい炙り・メバルほん酢

Assorted Japanese Coastal Fish

Sado Tuna Pickled in Soy Sauce, Broiled Jacopever, Rockfish Marinated with Ponzu

新潟茄子と夏野菜の炊合せ

Steamed Niigata Eggplant and Summer Vegetables

夏野菜の紅白寿司

Summer Vegetable Red and White Sushi

日本海天然はた香草焼き

Grilled Japanese Coastal Grouper

A5ランクにいがた和牛赤身のステーキマスタードソース

Niigata Beef Steak with Mustard Sauce

御食事

魚沼産コシヒカリ塩沢地区限定一等米

鯨汁 ごはんのおとも

Unuma Koshihikari Rice

HATAGO Miso Soup with Whale Skin, Traditional Side Dish for Rice

メロンの魚沼ミルクゼリー パインのチーズケーキ

Melon Milk Jelly with Pineapple Cheese Cake

プレミアムコース

12,500 円 (税込 13,750 円)

枝豆コロッケ・夏野菜のジュレ・豆腐の酢漬けとトマト
越の鶏とズッキーニ・佐渡サーモンモロヘイヤソース
Edamame Croquette Summer, Vegetable Jelly, Tofu Pickled in Vinegar with tomato,
Local Chicken "Koshino-Tori" with Zucchini, Sado Salmon with Nalta Jute Sauce

冷しとう豆スープ

Onsen Soup-Cold Corn Potage

日本海天然鮮魚盛り合わせ
佐渡鮪漬け・そい炙り・メバルほん酢

Assorted Japanese Coastal Fish

Sado Tuna Pickled in Soy Sauce, Broiled Jacopever, Rockfish Marinated with Ponzu

新潟茄子と夏野菜の炊合せ

Steamed Niigata Eggplant and Summer Vegetables

夏野菜の紅白寿司

Summer Vegetable Red and White 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

鯨汁 ごはんのおとも

Unuma Koshihikari Rice

HATAGO Miso Soup with Whale Skin, Traditional Side Dish for Rice

メロンの魚沼ミルクゼリー パインのチーズケーキ

Melon Milk Jelly with Pineapple Cheese 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。