

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 Unuma 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)

きのこのポテトコロッケ
里芋味噌チーズ寄せ ・ スイートポテト

Fried Mashed Potato with Mushroom,
Taro in Diced Miso Cheese, Grilled Sweet Potato

日本海天然南蛮海老 ミルフィーユ仕立て

Japanese Coastal Namban Shrimp Millefeuille

——— メインは以下よりお選びください ———

- ① "はた" 米粉フリット きのこあんかけ 【+0円】
- ② 妻有ポーク低温塩麹ロースト ガーリックソース 【+0円】
- ③ A5ランクにいかた和牛希少部位ステーキ 【+2,500円 (税込2,750円)】

- ① Fried Grouper with Rice Flour in Strachy Mushroom Sauce 【+0 yen】
- ② Roasted Tsumari Pork with Garlic Sauce 【+0 yen】
- ③ NIIGATA Beef Steak of the Rare Part 【+2,500 yen (2,750 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

4種のぶどうとフロマージュブランのムース

Four kinds of Grapes and Fromage Blanc 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)

きのこのポテトコロッケ
里芋味噌チーズ寄せ・スイートポテト

Fried Mashed Potato with Mushroom,
Taro in Diced Miso Cheese, Grilled Sweet Potato

かぼちゃのスープ

Onsen Soup- Pumpkin Potage

日本海天然南蛮海老 ミルフィーユ仕立て

Japanese Coastal Namban Shrimp Millefeuille

”はた” 米粉フリット きのこあんかけ

Fried Grouper with Rice Flour in Strachy Mushroom Sauce

——— メインは以下よりお選びください ———

① 妻有ポーク低温塩麴ロースト ガーリックソース 【+0円】

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

② A5ランクにいがた和牛希少部位ステーキ 【+2,500円 (税込2750円)】

② NIIGATA Beef Steak of the Rare Part 【+2500 yen (2750 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

4種のぶどうとフロマージュブランのムース

Four kinds of Grapes and Fromage Blanc 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)

妻有ポークロースト丼

Roasted Tsumari Pork 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)

黒胡麻豆腐

Black Sesame Tofu

南蛮海老と燕の玉子射込み

Stuffed Turnip with Steamed Egg and Namban Shrimp

日本海天然鮮魚盛り合わせ

のどぐろ炙り造り

かやかり 味噌溜まり漬け・かながしら 焼き椎茸

Assorted Japanese Coastal Fish

Broiled Blackthroat Seaperch

Pickled Beard Grunt in Miso-Tamari Redwing Searobin with Grilled Shiitake Mushroom

八色椎茸と大口蓮根

Fried Shiitake Mushroom with Mashed Oguchi Lotus Root

里芋玄米粥

Brown Rice Porridge with Taro Paste

日本海天然太刀魚 焼き漬け

Grilled and Pickled Japanese Coastal Cutlass Fish

A5ランクにいがた和牛ロースト

Roasted Niigata Beef

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 ごはんのおとも

Unuma Koshihikari Rice

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

シナモン香る芋ジェンヌのムースと自家製ザクロゼリー

Sweet Potato Moose with Cinnamon and Pomegranate Jelly

プレミアムコース

12,500 円 (税込 13,750 円)

黒胡麻豆腐

Black Sesame Tofu

南蛮海老と燕の玉子射込み

Stuffed Turnip with Steamed Egg and Namban Shrimp

日本海天然鮮魚盛り合わせ

のどぐろ炙り造り

かやかり 味噌溜まり漬け・かながしら 焼き椎茸

Assorted Japanese Coastal Fish

Broiled Blackthroat Seaperch

Pickled Beard Grunt in Miso-Tamari Redwing Searobin with Grilled Shiitake Mushroom

八色椎茸と大口蓮根

Fried Shiitake Mushroom with Mashed Oguchi Lotus Root

里芋玄米粥

Brown Rice Porridge with Taro Paste

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味噌の味噌汁 ごはんのおとも

Unuma Koshihikari Rice

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

シナモン香る芋ジェンヌのムースと自家製ザクロゼリー

Sweet Potato Moose with Cinnamon and Pomegranate Jelly

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。