



雪国ガストロノミー

一年の半分近くも雪に閉ざされる越後湯沢。長い冬を越すための知恵は、「食」にも強く蓄えられ、今も息づいています。たとえば早春から晩秋にかけて採取した山菜やきのこなどの山の恵み、土の恵みである野菜類を、乾燥させ、あるいは塩漬けにして保存する知恵。雪の中で醸した酒、味噌、醤油などの発酵食品を低温で貯蔵して味わいを深める工夫。そんな雪国ならではの地元で受け継がれてきた伝統の味を、食材の持ち味を繊細に引き出し、提供しています。一皿を通して、雪国ならではの暮らしや知恵に触れてみてください。

Snow Country gastronomy

Echigo Yuzawa is closed to snow for almost half of the year. The wisdom for going through a long winter is strongly stored in "food" and is still alive. For example, the wisdom of drying or salting vegetables, which are the blessings of mountains such as wild plants and mushrooms collected from early spring to late autumn, and the blessings of soil. A device to deepen the taste by storing fermented foods such as sake, miso, and soy sauce brewed in the snow at low temperatures. We delicately bring out the characteristics of the ingredients and provide them with the traditional taste that has been passed down locally, which is unique to such a snowy country. Experience the lifestyle and wisdom of a snowy country through a plate.



コースランチ Course Lunch

リゾートコース Resort Course 2,750

- 前菜 山菜を使用した前菜3種盛り
- スープ 甘草のすり流し
- メイン ①～⑤よりお選びください
- 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
本日のデザート コーヒー又は紅茶

メイン ①～⑤よりお選びください

- ① 本日の魚料理 【+0】
- ② 本日の肉料理 【+0】
- ③ A5ランクにいがた和牛 サーロイン 【+3,850】
- ④ A5ランクにいがた和牛 希少部位 【+2,970】
- ⑤ A5ランクにいがた和牛 赤身 【+2,200】

ウオヌマコース Uonuma Course 3,850

- 前菜 山菜を使用した前菜3種盛り
- スープ 甘草のすり流し
- 副菜 日本海鮮魚のカルパッチョ
- 焼物 本日の魚料理
- メイン ①～④よりお選びください
- 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
本日のデザート コーヒー又は紅茶

メイン ①～④よりお選びください

- ① 本日の肉料理 【+0】
- ② A5ランクにいがた和牛 サーロイン 【+3,850】
- ③ A5ランクにいがた和牛 希少部位 【+2,970】
- ④ A5ランクにいがた和牛 赤身 【+2,200】



日替り箱膳ランチ 1,870 コーヒーセット 【+220】

Today's lunch set meal

地元の食材や郷土の味が楽しめる日替わりのランチセットをご用意しました。



【お子様専用】

キッズプレート 1,650

Kid's Plate

当店人気の特製ハンバーグのお子様専用プレートです。

デザート Dessert



本日のデザート Today's dessert 660

パティシエが地元の食材や旬の素材を使ったスイーツプレートです。

本日のソルベ Today's sorbet 440

パティシエ手作りの季節の旬を使った冷たいスイーツです。

米粉のチーズケーキ Baked cheese cake 495

米粉を使い、シンプル甘さ控えめの素朴な味わいのチーズケーキです。

ガトーショコラ Gateau chocolat 495

板チョコのような濃厚な味わいのショコラスイーツです。



アペリティブ盛合せ 1,320

Assorted apéritif

雪国の郷土食や雪国ならではの伝統食を織り交ぜた前菜の盛り合わせです。

この地域ならではの味と文化を感じていただける一品です。



エリンギと八色椎茸の
カルパッチョサラダ 1,210

Carpaccio salad of king
trumpet and shiitake mushrooms

魚沼産のきのこを添えた風味ある一品です。



にいがた和牛のたたき 2,750

Seared NIIGATA Beef

にいがた和牛の貴重な赤身を使い塩胡椒で味をととのえました。赤身の旨味が詰まった和牛のたたきです。



雪室熟成ハムのサラダ 1,320

Snow Aged Ham Salad

雪室で熟成させ、香り、旨味を引き出したハムを添えたサラダです。むらごっつお特製ドレッシングと共にどうぞ。