





ゴッツォコース Gozzo Course 8,250

- 前菜 県内産アスパラガスの香りトリュフがけ
- スープ 新じゃがいものすり流し
- 副菜 日本海天然鮮魚の山菜なます
- 煮物 海老とホタテ 春の筍 しんじょう揚げ
- 凌ぎ 玄米と舞茸のおしのぎ寿司 笹の香り
- 焼物 桜鯛の塩麴たたき風 パセリオイル
- メイン A5ランクにいがた和牛 低温ロースト
- 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



ハタゴコース HATAGO Course 13,750

- 前菜 県内産アスパラガスの香りトリュフがけ
- スープ 新じゃがいものすり流し
- 副菜 日本海天然鮮魚の山菜なます
- 煮物 海老とホタテ 春の筍 しんじょう揚げ
- 凌ぎ 玄米と舞茸のおしのぎ寿司 笹の香り
- 焼物 のどぐろの塩焼き
- メイン A5ランクにいがた和牛 希少部位ステーキ
- 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



むらんごっつおでは肉、魚、バター、卵、牛乳、生クリームなどの動物性素材を一切使わず、植物性の素材のみで仕上げたコースのご対応も行っております。豊かな自然で育まれた野菜や山菜などを使い、素材本来の持ち味を引き出したコースをぜひ一度ご賞味ください。



春の山の恵みコース 8,250

Spring vegetables Course

山菜を使用した前菜3種盛り

甘草のすり流し

山菜サラダとヨモギのピアディーナ

車麩のふくませ揚げ山菜ソース

山菜のグリル

ゆずゼリー

てんけいこの炭焼きごぼうのムース

本日のデザート

食材や内容が変わりますので予めご了承くださいませ。



むらんごつつおの土鍋セット Nabe set      お二人様 11,000    (内1名様 5,500)

こちらのセットは2名様よりご案内しております。

- 前菜      本日の前菜
- 副菜      本日の副菜盛り合わせ
- 鍋料理      ①～③よりお選びください  
(2名様同じセットのご用意になります。)
- お食事      魚沼産コシヒカリ塩沢地区限定一等米  
御漬物



① 魚沼きのこたっぶりの  
特製豆乳鍋



② 日本海鮮魚の  
しゃぶしゃぶ



③ にかた和牛と  
妻有ポークのしゃぶしゃぶ

土鍋ご飯オプション

土鍋ご飯を各種土鍋ご飯に変更も承ります。  
地元の食材を使用した土鍋炊き込みご飯を  
お楽しみください。

(ご変更は2人前からのご用意になります。)



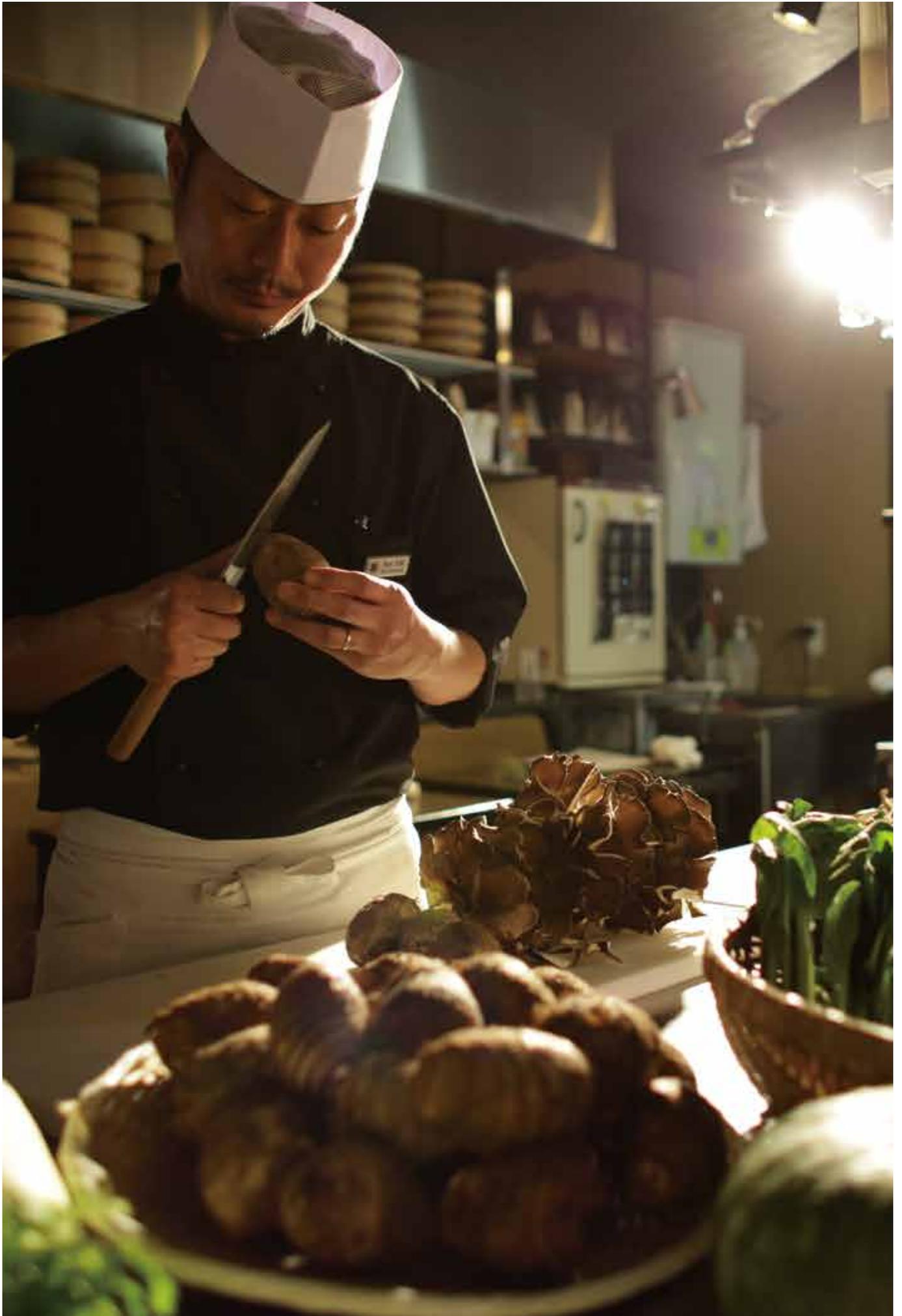
魚沼きのこの土鍋ご飯  
追加お一人様1,100円



魚野川の岩魚土鍋ご飯  
追加お一人様1,100円



日本海の海鮮土鍋ご飯  
追加お一人様1,650円





日本海鮮魚のプレート 2,750

Japanese seafood tuna soaked in sauce

日本海で水揚げされた新鮮な魚を様々な  
手法で漬けや炙りにしたお刺身をご用意しました。



魚沼きのことコシヒカリのアランチーニ

Mushroom and Koshihikari arancini 1,100

アランチーニとはイタリア料理でライスコロッケの意  
味。コシヒカリときのこだけで作りました。



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。



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。



魚沼野菜の根菜ピクルス 770

Root vegetable pickles

地元で収穫された野菜を自家製ピクルスで  
仕上げました。ワインにもおすすめの一品です。



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。むらごつつお特製ドレッシング  
と共にどうぞ。



本日の魚料理 2,200

Today's fish dish

日本海の鮮魚の素材を生かし、独自の味付けで仕上げた一品です。本日のメニューはお気軽にスタッフへお声がけください。



魚沼サーモンのたたきステーキ 2,420

Grilled UONUMA salmon

雪解けの伏流水で育てられたブランド鱒の「美雪ます」を使用。身が締まり、適度な脂が特徴の鱒です。豪雪白ワインとの相性もおすすめです。



のどぐろ塩焼き 5,940

Grilled blackthroat seaperch

日本海特産のノドグロは脂がのり、ふっくらとした身が特徴です。

\*提供に約20分のお時間をいただきます。



天恵菇のステーキ 2,200

Grilled Shiitake mushroom

八色しいたけのブランドから誕生した「てんけいこ」は肉厚で旨味も凝縮されています。



妻有ポークの塩麴ロースト 2,200

Roasted TSUMARI pork

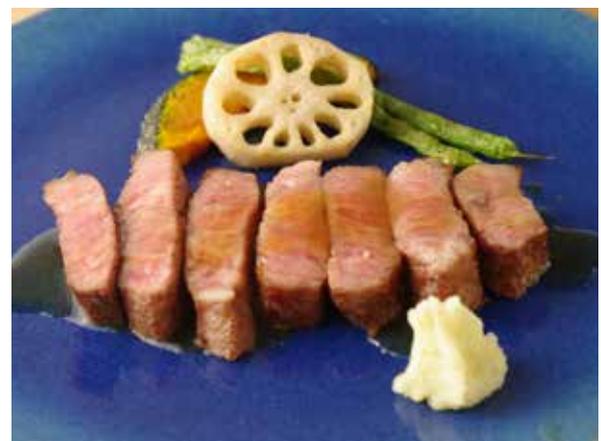
地元十日町のブランドポークは脂身の融点が低く、甘味があるのが特徴です。この妻有ポークを塩麴に漬けてやわらかく、低温ローストしました。



にいがた和牛の煮込み 3,850

Stewed Niigata beef

じっくり煮込んだにいがた和牛の煮込みです。赤ワインとのペアリングもおすすめの一品です。



にいがた和牛のステーキ

Niigata beef steak

ミスジなどの部位を使用した A5 ランクのにいがた和牛のステーキです。それぞれ厳選された部位をご用意しております。

A5ランクにいがた和牛 サーロイン	15,400
A5ランクにいがた和牛 希少部位	10,340
A5ランクにいがた和牛 赤身	8,800