



ムランコース 6,600

Muran Course

紅ズワイガニと自然薯
Red Snow Crab and Japanese Mountain Yam

鱈みぞれ椀
Dashi Soup with Cod and Grated Daikon

里山八寸
Assortment of Local Food Dishes

真鯛の酒蒸し
Steamed Red Snapper with Sake

妻有ポーク低温ロースト
Roasted Tsumari Pork

塩沢地区限定一等米
Unuma Koshihikari Rice

HATAGO味噌の味噌汁、山椒
Miso Soup

本日のデザート
Today's Dessert

コーヒー又は紅茶
Cofee or Tea

ゴッツォコース 8,250

Gozzo Course

紅ズワイガニと自然薯
Red Snow Crab and Japanese Mountain Yam

鱈みぞれ椀
Dashi Soup with Cod and Grated Daikon

里山八寸
Assortment of Local Food Dishes

真鯛の酒蒸し
Steamed Red Snapper with Sake

A 5 ランクにいがた和牛ロースト
Roasted NIIGATA Beef

塩沢地区限定一等米
Unuma Koshihikari Rice

HATAGO味噌の味噌汁、山椒
Miso Soup

本日のデザート
Today's Dessert

コーヒー又は紅茶
Cofee or Tea

ハタゴコース 13,750

Hatago Course

紅ズワイガニと自然薯
Red Snow Crab and Japanese Mountain Yam

鱈みぞれ椀
Chicken and Buckwheat Dumpling Soup

里山八寸
Japanese Coastal Fish

越後のどぐろ塩焼き
Grilled Blackthroat Seaperch

A 5 ランクにいがた和牛サーロインステーキ
NIIGATA Beef Sirloin Steak

塩沢地区限定一等米
Unuma Koshihikari Rice

HATAGO味噌の味噌汁、山椒
Miso Soup

本日のデザート
Today's Dessert

コーヒー又は紅茶
Cofee or Tea





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。

Our restaurant offers reservations for courses that are exclusively prepared using plant-based ingredients, without any use of animal products such as meat, fish, butter, eggs, milk, or cream. We utilize vegetables nurtured in rich natural environments to bring out the inherent flavors of the ingredients. We highly recommend you to indulge in our course menu, which showcases the authentic essence of these thoughtfully selected plant-based ingredients.



野菜の恵みコース 8,250

vegetables Course

季節の前菜盛り合わせ
Assorted seasonal appetizers

きのこのポタージュ
Mushroom Soup

魚沼サラダ
Local vegetable Salad

なめこのかき揚げ
Fried NAMEKO Mushroom

舞茸豆腐
Tofu with MAITAKE mushroom

さつまいも煎餅あげ
Fried Sweet potato

五目ロール
Gomoku Koshihikari Roll (Assorted Ingredients Rice Roll)

本日のデザート
Today's dessert

食材や内容が変わりますので予めご了承くださいませ。