

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.





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

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

Uonuma 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

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

Uonuma 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

A5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 Uonuma 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





むらんごっつぉでは肉、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。