



コースランチ Course Lunch

リゾートコース Resort Course 2,750

- 前菜 紅ズワイガニふろふき大根
Simmered Daikon Radish with Red Snow Crab
- スープ 干し椎茸と昆布と自然薯スープ
Soup with Dried Enoki Mushrooms, Kelp, and Wild Yam
- メイン 妻有ポークけんさん焼きソース ※①～④に変更することもできます
Grilled Tsumari Pork with Kensan-Style Sauce
It can also be changed to ①-④.
- 食事 魚沼産コシヒカリ塩沢地区限定一等米
Unuma Koshihikari Rice
- HATAGO味噌の味噌汁
Miso Soup with HATAGO Miso and Pickles
- ル レクチエムースタルト コーヒー又は紅茶
Le Lectier Mousse Tart, Coffee or Tea

ウオヌマコース Unuma Course 3,850

- 前菜 紅ズワイガニふろふき大根
Simmered Daikon Radish with Red Snow Crab
- スープ 干し椎茸と昆布と自然薯スープ
Soup with Dried Enoki Mushrooms, Kelp, and Wild Yam
- 副菜 日本海天然真鯛かんずりタルタル
Natural Sea Bream from the Sea of Japan with Kanzuri Tartar Sauce
- 焼物 佐渡鰯ソテー
Sautéed Sado Yellowtail
- メイン 妻有ポークけんさん焼きソース ※②～④に変更することもできます
Grilled Tsumari Pork with Kensan-Style Sauce
It can also be changed to ②-④.
- 食事 魚沼産コシヒカリ塩沢地区限定一等米
Unuma Koshihikari Rice
- HATAGO味噌の味噌汁
Miso Soup with HATAGO Miso and Pickles
- ル レクチエムースタルト コーヒー又は紅茶
Le Lectier Mousse Tart, Coffee or Tea

メインオプション ①～④よりお選びいただけます

- ① 鱈のクリーム 【+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】

Main Option: Please choose from ①-④.

- ① Deep-Fried Trout with Mushroom Cream Sauce [+JPY 0]
- ② A5-ranked Niigata Wagyu Sirloin [+JPY 3,850]
- ③ A5-ranked Niigata Wagyu Rare Cut [+JPY 2,970]
- ④ A5-ranked Niigata Wagyu Lean Cut [+JPY 2,200]



画像はイメージです

季節のランチコース 1,870 コーヒーまたは紅茶付

lunch set meal

前菜・メイン・ご飯味噌汁がセットになった日替わりのランチコースをご用意しました。

The daily lunch course consists of an appetizer, main dish, rice, and miso soup.



【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 550

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 550

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 550

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。