



## 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.

むらんごっつ

[murangozzo.com](http://murangozzo.com)



## 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	干し榎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 Kesan-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 Uonuma 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

### ウォヌマコース Uonuma 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	干し榎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	佐渡鮒ソテー <sup>1</sup> 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 Kesan-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 Uonuma 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 鮎 きのこクリーム 【+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]

## 本日のランチコース

## Lunch Course

---



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。