



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、雪国ならではの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

美雪まつばうど
Miyuki Matsuba Udo

緑香る水素水
Green Fragrant Hydrogen Water

恵みの山
Blessings of the Mountain

妻有
Tsumari

しゅんじゅんごはん
Shunjun Rice

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

美雪まつばうど
Miyuki Matsuba Udo

緑香る水素水
Green Fragrant Hydrogen Water

恵みの山
Blessings of the Mountain

酒気鯖
Spanish Mackerel Steamed with Sake Vapor

薫
Kaoru

しゅんじゅんごはん
Shunjun Rice

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 15,950

Hatago Course

美雪まつばうど
Miyuki Matsuba Udo

緑香る水素水
Green Fragrant Hydrogen Water

恵みの山
Blessings of the Mountain

日本海トレゾール
Grilled Rosy Seabass

雪室の力
The Power of the Snow Room

しゅんじゅんごはん
Shunjun Rice

本日のデザート
Today's Dessert

コーヒー又は紅茶
Cofee or Tea





むらngo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

甘夏寄せ 筍山椒 蕨漬け

Amanatsu Jelly, Bamboo Shoots with Sansho, Pickled Bracken

アスパラガスのポタージュ

Asparagus Potage

豆乳バーニャカウダ

Soy Milk Bagna Càuda

雪割山菜

Fried Yukiwari Mountain Vegetables

五目ロールキャベツ

Gomoku Cabbage Roll (Assorted Ingredients Cabbage Roll)

魚沼産コシヒカリ塩沢地区限定一等米

HATAGO味噌の味噌汁・ご飯のおとも

Unuma Koshihikari Rice,

HATAGO Miso Soup, Traditional Side Dish for Rice

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。