



「素材を楽しむレストラン」



厳選素材



妙高産ゆきえび

海洋深層水と秀峰、妙高山からの豊かな雪解け水にてのびのびと育ち、薬品を一切使わず、稚エビから国内で育てた安心・安全なおいしい国産エビです。だんろの家では、殻ごと使い濃厚なゆきえびの味を引き出しています。濃厚なゆきえびのペペロンチーノをお試しください。



にいがた和牛

新潟県内で育てられた黒毛和牛で、品質規格等級がA3、B3以上のものを「にいがた和牛」と呼びます。にいがた和牛は肉の旨味、脂の質にこだわった、コクがありまろやかな味が特徴です。A5クラスの肉の旨味をステーキ・シチューでお召し上がり下さい。



つなんポーク

自家配合でつくられた良質の飼料と豊かな大自然に囲まれた環境にこだわりました。良質なデンプンを豊富に含み、油分の極めて少ない飼料で育てた豚は、自然でライトな脂身を作り、クセが無くまろやかな味わいが特徴です。ソテーにした脂の甘さをご堪能下さい。



つなんポークの自家製ベーコン

先に紹介した「つなんポーク」を、だんろの家でベーコンにしました。自家製ならではの燻製の香りと、旨味がギュッと詰まった豚肉の味が自慢です。だんろの家ではパスタ、ピザなどのお料理でお召し上がりいただけます。



自家菜園のバジルと田子産にんにく

だんろの家で使用してるバジルソースは、だんろの畑で育てたバジルから作りました。夏にはトマト、ミニトマトなどの野菜もスタッフが育てています。他にも大崎菜などの魚沼野菜をたっぷり使用しています。にんにくは日本一と言われる青森の田子産を使用。

だんろの家のシェフが素材を生かした料理をご提供致します。
だんろの家のパティシエが素材を生かしたケーキをご提供致します。



魚沼キノコ

実は南魚沼はきのこの産地なんです。

新潟県は長野に次いできのこの生産が全国で第2位！

雪国まいたけ、片山しめじ、ハセフーズエリンギ、阿部エノキ、八色シイタケなど、魚沼のキノコをまるごとお楽しみいただけます。



南魚沼産コシヒカリ

新潟県は言わずと知れた米処。その中でも南魚沼郡のコシヒカリは抜きん出た味を誇っています。魚沼を流れる清流魚野川の豊富な水量と、山のミネラルが染みこんだ雪解け水で育つコシヒカリ。

日本一と言われる南魚沼産コシヒカリのごはんをお楽しみ下さい。



からいすけ

魚沼地方で昔から栽培されている「かぐら南蛮」を自家栽培し、古来から受け継がれている自家製味噌と調合。

加熱と冷却を繰り返し三日間かけて練り上げた無添加の伝統自然食品です。湯沢の頑固オヤジが創り出した本物の味を、ピザにてお召し上がり下さい。



ベルギー産チョコレート

最高ランクのカカオ豆を厳選し、ベルギーの伝統的手法を用いてつくられたベルコラーデのノワール・セレクションは芳醇な香りが特徴。

パティシエがつくる豊かな味わいをだんろの家でお召し上がり下さい。お持ち帰り用のケーキにも使用しております。



いちご村の越後姫

レストランだんろの家のおとなりにある「湯沢いちご村」は、雪深い真冬の湯沢でいちご狩りを満喫できる施設です。

品種は新潟県の気候風土に合った「越後姫」甘みが強く果実が大きいのが特徴です。だんろの家では「越後姫」を使用したケーキを3種類ご用意しました。



雰囲気のある落ち着いた店内。湯沢エリアでは数少ない大人数で利用できるレストランです。

お客様のご希望にあわせたメニューができるパーティプランや、だんろのパティシエが作るバースデーケーキをデザートで食べるお誕生日会など、皆様のご利用をお待ちしています♪

2時間飲み放題付 4,000円～

リゾートマンションの理事会・懇親会・オーナー様同士のお食事会
職場の歓送迎会・打ち上げや慰労会・結婚式の二次会などなど。
30名程度の個室対応や全館貸し切り等も可能ですので、お気軽にお問合せ下さい。

品数は少なくてもいいからお腹いっぱい食べたい!

いろいろな種類のお酒を楽しみたい!

お酒はそんなに飲めないから料理をたくさん食べたい!

初めての幹事だからみんなに喜んでもらいたい!

だんろの家はそんなお客様の声にお応えします!

*パーティプラン (2時間飲み放題付)

- ・料理6品 ※食べ放題ではありません (オードブル、サラダ、ピザ、パスタ、肉料理、デザート)
- ・利用可能人数: 8名～約100名程度
- ・利用時間: 2時間
- ・送迎について: 30名さま以上無料送迎

※30名さま以下の送迎は相談とさせていただきます。

※提携バス会社の状況により送迎できない場合もございます。

※パーティプランには各種割引はご利用いただけません。

※予算やパーティ内容についてのご要望などお気軽にご相談下さい!



イメージ写真



ポークソテーランチ

*つなんポークの美味しさを満喫できるポークソテー

1,800円

サラダバー + スープ

南魚沼産コシヒカリのごはん or 自家製パン (おかわり無料)

つなんポークのソテー 150g (トマトソース)

ドリンクバー

*セットデザート +500円





内容量：パスタ茹で上がり約200g

ほどよい酸味がクセになるアマトリチャーナ

*つなんポークの自家製ベーコンを使用したトマトソース

1,180円

自家製ベーコンと田子産にんにくのペペロンチーノ

*つなんポークの自家製ベーコンと田子産にんにくを使用

1,000円

濃厚なゆきエビのペペロンチーノ

*稚エビから育てられた頭まで食べられる妙高産のゆきエビを使用

1,500円

自家製バジルのジェノベーゼ

*だんろの畑で採れた自家製バジルとじゃがいも、かぼちゃを使用

1,380円

和風・魚沼キノコづくし

*雪国まいたけ、片山しめじ、ハセフーズエリンギ、阿部エノキ、八色シイタケがたっぷり

1,280円



内容量：パスタ茹で上がり約200g

濃厚ソースのカルボナーラ

*クリーミーなソースとつなんポークの自家製ベーコンがたっぷり

1,500円

本日のおまかせパスタ

*シェフのきまぐれパスタ

1,380円

パスタ大盛り

*茹で上がり約100g プラス

150円

★お得なセットメニュー（パスタ1オーダーにつき1セット）

・ドリンクバー+サラダバー+スープ +500円

・セットデザート +500円





ピザの大きさ：約26cm

アーリオ

*トマトと田子産にんにくの辛みオイルピザ

1,000円

マルゲリータ

*だんろの家一番人気！バジルとトマトのベーシックピザ

1,680円

魚沼キノコと地鶏タマゴのピザ

*雪国まいたけ、片山しめじ、ハセフーズエリンギ、阿部エノキ、八色シイタケがたっぷり

1,380円

からいすけ肉味噌と長ネギのピザ（完熟の赤 or まろやか緑）

*ビールにぴったり！湯沢名物のからいすけをつなんポークの肉味噌に仕立てました

1,780円

自家製バジルのジェノベーゼとジャガイモのピザ

*だんろの畑で採れたバジルにつなんポークの自家製ベーコンとジャガイモがたっぷり

1,380円

生ハムとルッコラのフレッシュピザ

*生ハムとルッコラをたっぷり使いました

1,780円

だんろの家のMIXピザ

*つなんポークの自家製ベーコンと旬の野菜のきまぐれ風

1,680円



ピザの大きさ：約26cm

ゴルゴンゾーラとレーズンのピザ

*ワインにぴったり！ゴルゴンゾーラ好きにはたまりません

1,780円

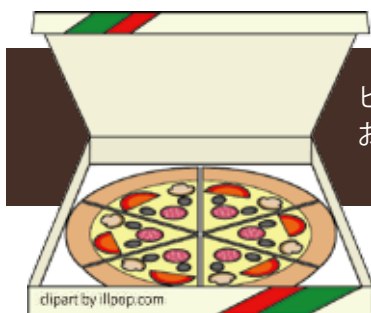
◎オプション：はちみつ200円・メープルシロップ300円

アイスとイチゴのデザートピザ

*パリッとした生地とアイスの新食感のデザートピザ！

1,580円

◎オプション：はちみつ200円・メープルシロップ300円



ピザ代+箱代でテイクアウトできます！
お気軽にスタッフにお声かけください。

箱代：100円

★お得なセットメニュー（ピザ1オーダーにつき1セット）

・ドリンクバー+サラダバー+スープ +500円

・セットデザート +500円





カレープレート（スパイシー or マイルド）

*カレー+サラダ+ベーコンのワンプレート

1,380円

生ハムグリーンサラダ

*生ハムと旬の野菜をお楽しみください

1,000円

MIXナッツ

*ビールのお供に

380円

枝付き干しぶドウ

*ワインのお供に

380円

サラダバー + スープ

*自家製ドレッシングが自慢です

500円



だんろの家のグラタン

*旬の野菜をたっぷり使ったシーフードグラタン

1,180円

にいがた和牛のビーフシチュー (ライス or 自家製パン付き)

*赤ワインでじっくり煮込んだにいがた和牛、最高ランクのA5を使用

1,680円

自家製パン

*だんろの家の手作りパン

250円

南魚沼産コシヒカリのごはん

*日本一と言われる南魚沼産のコシヒカリを使用

250円

★お得なセットメニュー (1オーダーにつき1セット)

・ドリンクバー+サラダバー+スープ +500円

・セットデザート +500円





★ ショーケースでも販売中テイクアウトOK
 ● 店内限定スイーツ

仕入れや季節に応じて内容は変わります ※提供時間：10分
 「ケーキとドリンクのセット」ケーキ+ドリンク代より100円引き



きりかぶショコラ
 ★360円



いちごの丸太ロール
 ★380円



いちご村のタルト
 ★380円



ストロベリーシュー
 ★260円



だんろの焼きチーズ
 ★260円



冷たいスイーツ盛り合わせ
 ●300円



クリームブリュレ
 ●300円



フォンダンショコラ
 ●450円
 ※提供時間：15分



ビール

サッポロ生ビール (400ml)	600円
エビス生ビール琥珀 (350ml)	600円
サッポロ黒ラベル (中瓶)	600円
サッポロ アルコールフリー	450円

日本酒 (地酒)・梅酒 (一合/180ml)

巻機 (純米吟醸)	*高千代酒造	800円
辛口雪男 (清酒)	*青木酒造	600円
うまい助 (純米生原酒)	*高千代酒造	700円
魚沼 (純米)	*白瀧酒造	900円
鶴齢の梅酒 (本醸造)	*青木酒造	700円
八海山の梅酒 (清酒)	*八海醸造	600円

焼酎

よろしく千萬あるべし (米)	*八海醸造	500円
黒霧島25度 (芋)	*霧島酒造	500円

ウイスキー

サントリーリザーブ	500円
ジャックダニエル	500円



だんろの家おすすめワイン

グラス (120ml) 400 円

デカンタ (360ml) 1,000 円

 ボトル (750ml) 1,800 円

清々しい酸味とミネラル感によってシトラスや青リンゴの風味を心地良く楽しめるフレッシュなワインです。




イル ヴィグレナーレ ソアヴェ クラシコ

 2,000 円

朝の太陽の光をいっぱい浴びたブドウから造られています。パイナップルや洋ナシなどのトロピカルフルーツの香り、程よい酸味とストラクチャーのバランスが絶妙なワインです。




ピーロート ブルー クーバーアー

 2,500 円

マスカットをギュッと絞ったようなフルーティなやや甘口ワインです。アルコール度数が他のワインより低く、上品な口当たりで飲みやすので、アルコールが苦手な女性にもおすすめです。



P S ボルドー ブラン

 2,800 円

ブラックカラントのつぼみや、ツゲの木のような香り。生き生きとしていて、爽やかな果実味が印象的、シャープでフルーティな後味が余韻として残ります。



スクード・ディ・コルテ プロセッコ (スパークリングワイン)

 2,500 円

フレッシュでクリーンなノーズは、リンゴとイーストの様なほのかな香りを示し、ハニーの含みを持つ。風味は滑らかでほとんどクリーミーであると同時に、果実味は快く泡で強調されている。



ラ ナチュラ インツォリア

 2,000 円

香りの広がる青りんご風味の、すっきりとした辛口ワイン。東京ディズニーリゾートで使われています。



ソアヴェ クラシコ

 2,000 円

上質で上品な酸味。やさしく包み込むような甘い香り。口に含むと溶けてしまうような柔らかい味わいをお楽しみください。



バタシオーロ ガヴィ

 2,800 円

新鮮な果実を想わせる柔らかで個性あふれるアロマが特徴で心地よい酸味が広がります。軽やかでバランスの良い辛口のワインです。



シャブリ “サン=ジャン”

 4,300 円

ブランドのエルメスやコーチのデザインを手掛けるピエール・ルタン氏のデザインのラベルです。他のシャブリと違い、酸味の柔らかい、まろやかな味わいです。



サルダ カバ ブリュット

(スパークリングワイン)

 2,700 円

ストレートにドルチェットを表現したワインは、黒味がかかったルビー色で、ベリー系のフルーツを感じさせる香りです。



だんろの家おすすめワイン

グラス (120ml) 400 円

デカンタ (360ml) 1,000 円

 ボトル (750ml) 1,800 円

カシスやプラム、ブラックベリーなどのニュアンスを含んだ豊かな果実味が広がり、甘美な余韻が上品に続きます。



ラ ナチュラ

ネロダヴォラ



2,000 円

青みがかったルビーレッド色。プルーンなどの甘く熟した果実の香り。ユーカリの風味。フレッシュなワイン。東京ディズニーリゾートで使われています。



モンテプルチアーノ

ダブルツォ



2,000 円

紫がかかったルビーレッド色で、赤いフルーツの強い香りの中にスパイスの特徴も感じられるワインです。果実味とタンニンのバランスがよく、程よい余韻も感じられる辛口のワインです。



ロッソ サレント



2,300 円

イタリアの土着の葡萄日種をブレンドしつくられた、果実味が豊かで気軽に楽しめるワインです。パスタやピッツァと合わせてお楽しみください。



キャンティ・クラシコ



3,000 円

イタリアを代表する赤ワイン。果実味まろやかな味をえるキャンティ！滑らかさのある果実味とクリアー感をどうぞ！！



ドルチェット ダルバ



4,000 円

ストレートにドルチェットを表現したワインは、黒味がかかったルビー色で、ベリー系のフルーツを感じさせる香りと、やわらかいタンニンをお楽しみいただけます。パスタやお肉に最適です。



ブルゴーニュ

ピノ・ノワール



4,800 円

160年以上前からワインづくりをしている生産者ルイマックスが新しく葡萄づくりから立ち上げた、玄人さん好みのブルゴーニュワインです。ワインを飲みなれていらっしゃる方におすすめです。



バルベーラ ダルバ



5,000 円

バルベーラの特徴である酸味だけでなく、果実味とやわらかなタンニン、アルコール感のバランスがとれた、芳醇な味わいの逸品です。お肉料理との相性が良いワインです。



シャトー タンパランス



5,500 円

女優の川島なお美さんの結婚披露宴でサーブされた赤ワインです。目にしよむような、きついアルコール感があり、タンニンのしっかりとしたパワフルなワインです。



バローロ



7,000 円

芳香性の高いプラムとラズベリー、スグリ、バイオレット、アーモンドのアロマ！絹のように滑らかなタンニンで、余韻が長いフルボディのワインです。肉料理との相性が最適です。