

きのこ料理のオススメ店は「こちら」



gourmet
ピッツェリア
薪と石

営業時間 11時～15時(LO14時半)
17時～21時半(LO21時)
定休日 木曜日
所在地 南魚沼市中372-2
(ツインタワーより車で13分)
☎025-782-5049(予約可)

黒真珠とも称される稀少な「黒舞茸」をたっぷり用い、薪で焼き上げたピザは食欲の秋にぴったりのオススメの一品です。また、シェフのスペシャルメニューの今や南魚沼を代表するブランドに育った肉厚きのこの天恵この旨煮丼も自慢の一品です。インスタ映え間違いなしですね！



gourmet
ファミリアダイニング
小玉屋

営業時間 11時～22時
(LO21時半)
定休日 年末年始

所在地 南魚沼市浦佐1355-1
(ツインタワーより車で32分)
※関越道経由
☎025-777-2072(予約可)

この逸品は「山のあわび」と称されるプレミアムなしいたけである天恵菇の刺身を戴くことが出来ます。このしいたけは、大きさ・肉厚・旨味と三拍子揃っているのが特徴で、栽培農家はなんと全国で僅か10軒のみです。その内の1軒が南魚沼にあり、秋の風物詩として食通のオーナー様は必見！そこの他に3世代満足できる幅広いメニューも小玉屋の自慢です。



南魚沼の食材とイタリアの融合をテーマに掲げた六日町駅から徒歩3分のお店です。こちらのお店では、魚沼産きのこを数種類ミックスした具沢山アンチョビガーリックきのこのピザやチキンと魚沼きのこのシエノバクリームスパなどが昼も夜もご賞味頂けます。秋の紅葉見学の夜に秋鮎魚沼イタリアンで乾杯してはいかがでしょう？



gourmet
イタリアンバル
魚沼

営業時間 11時～14時(LO14時)
17時～23時(LO21時45分)
定休日 水曜日

所在地 南魚沼市六日町106-8
(ツインタワーより車で24分)
☎025-775-7507(予約可)

秋の味覚

秋グルメ新米と
きのこ料理特集！

きのこ料理

魚沼産
コシヒカリの新米

旨味たっぷり



日本一！

gourmet
grill and wine
しー



営業時間
11時半～15時(LO14時)
17時～23時(LO22時)
定休日
不定休、日曜営業
所在地 南魚沼市六日町87-10
(ツインタワーより車で24分)
☎025-788-1229(予約可)

ホリユーム満点のメニューの中でも一押しが新米でいただくローストポーク丼です。イベリコ豚のチャーシュースライスはワインのマリアージュで至福のひと時をお過ごしください。
ランチ飲み放題1500円も開催中で昼のご利用でもおすすめです。

営業時間
(月～水)
11時半～14時/17時～22時
(金・土・祝前日)
11時半～14時/17時～23時
定休日 木曜日
所在地 南魚沼市六日町140
(ツインタワーより車で24分)
☎025-772-3551



gourmet
ぶら坊

美味しい新米と共に味もボリユームも太鼓判の油淋鶏定食で、ランチ料に加えてこだわりの酢飯も選べます。地元密着で長年地域から愛される老舗、海鮮丼など食も充実し、ご家族でご利用いただけます。



gourmet
やすらぎ



営業時間 17時～22時
定休日 不定休(基本水曜日にその他休場合有り)

美味しいもち豚料理(ロースカツ定食等)を魚沼産コシヒカリで堪能できます。秋には定食の汁物がきのこの汁として提供されるので、新米もきのこの料理も両方味わいたい方にオススメ。定食の多くは千円でお釣りがくるので、マスタアの気さくな人柄に加えてお財布にも優しい家庭的なお店です。

所在地 湯沢町土樽6160-1
ホワイトプラザフォーレ111階
(ツインタワーより車で12分)
☎090-2325-2239(予約可)

天恵菇(てんけいこ)



このしいたけは旨味成分が通常のしいたけの3倍もあり、大きく肉厚で食感はお山のあわびの様な味わわれています。栽培農家は全国で10軒ほど(さらに通年栽培は南魚沼の1軒のみ)。稀少な秋の味覚を是非一度ご賞味あれ！

開催要項 通年毎日開催予定
※3日前までにご予約をお願いいたします。
開催時間 11時半～13時(終了予定)
料金 3,850円
場所 〒949-6611 新潟県南魚沼市松戸1-6 ryugon入り口 土間ワークショップスペース
備考 調理手袋はご用意します。汚れても良い格好でお越しください。
定員 10名様
※2名～催行いたします。
詳しくはお問い合わせください。
☎025-772-3470
ツインタワー石打より車で約25分

体験型ランチ土間でご飯を炊こう！

また逢いにいきたくなく、人の温かみを感じられる体験型ランチです。魚沼の郷土料理名人のおばあちゃんと一緒に作る体験型ランチ「土間クッキング」一緒に野菜を切ったり、釜戸に火をおこしてお米を炊いてみたりといった、絶品郷土料理作り体験ができるだけでなく、旬の食材を美味しく調理するコツなど、魚沼の食について学ぶことができます。



「魚沼のおばあちゃん」土間クッキング