



えちごトキめきリゾート

# 雪月花

Echigo TOKIMEKI RESORT  
SETSUUGEKKA

## 雪月花 車内販売のご案内

上越野菜や、日本海の新鮮な魚をふんだんにとり入れたお料理です。  
職人が1つひとつ丁寧に『上越』を味覚で堪能していただけるよう、地元の調味料などを隠し味にし素材の旨みを引き立たせた雪月花でしか味わえないお料理です。沿線の美味しい地酒とともにごゆっくりお召し上がりください。

平成28年8月6日(土) 運行分より期間限定で、ご予約を承ります。



### 「彩り」 ¥2,500(税込)

- ・きんきの塩麴焼き
- ・豆腐田楽～木の芽味噌、柚子味噌～
- ・ばなな南瓜の茶巾絞
- ・豚肉の岩の原ワイン煮かんずり味噌焼き
- ・野焼き～自家製露味噌添え～
- ・夏野菜の煮浸し
- ・ずんだはんぺん
- ・もずくかまぼこ



### 「和み」 ¥2,500(税込)

- ・鱸の昆布メカルパッチョ すだち風味いくら添え
- ・越の丸茄子の肉詰め～チリチリ塩麴～
- ・高田白瓜のタマリブ炒め
- ・ローストビーフ かぐら南蛮味噌ソース山葵添え
- ・ベニズワイガニの蟹しんじょう
- ・上越特産メギスのがす天
- ・水菜と蒸し海老の生春巻き  
～最後の一滴ジュレを添えて～
- ・じゅんさいと彩り野菜のコンソメ寒天寄せ

### おつまみセット

¥1,200(税込)

- ・上越で採れたおいしい枝豆
- ・上越名物 する天

※旬によって枝豆の品種が変わります。



上越地域は古くから「醗酵のまち」と言われ、とても珍しい醗酵食品が多い地域でございます。

最後の一滴  
かんずり  
チリチリ塩麴  
タマリブ

地元の海洋高校が鮭を使用した魚醬を開発し糸魚川駅発のお料理にも使用しております。  
とうがらしを真冬に雪の上でさらした伝統の辛味調味料で上越妙高駅発のお料理にも使用しております。  
塩麴とかんずりをバランスよく合わせた調味料です。  
たまり醤油とオリーブオイルを合わせた調味料です

開発、調理

ホテルハイマート

名物駅弁 鱈めし



ご予約先

えちごトキめきリゾート 雪月花予約センター

TEL: 025-543-8988

受付時間：平日10：00～17：00（土日祝日は除く）  
※ご乗車される5日前までご注文を承ります。  
アレルギー対応食はご用意できません。  
当日車内にてお会計をさせていただきます。  
期間限定となりますので、ご了承ください。



おつまみ、お料理は直江津駅前のホテルハイマートと雪月花アテンドが共同開発しました。  
美味しい地酒との相性も抜群です。  
雪月花のゆったりとした車内でどうぞ堪能ください。  
お酒のめには直江津駅の立ち売りで有名な名物駅弁をお召し上がりください。