



浜焼き

全て刺身で食べられる新鮮な素材を石の上で焼くむらかみ自慢の「浜焼き」
石で焼くことにより、素材の旨味を凝縮し、甘さと香ばしさが

浜焼きコース

口いっぱい広がります。一人前からでも御注文頂けます。

浜焼き単品

・当日でもご用意できます。

一人前 7,000円(税込)

うに、活ホタテ、活ホッキ、ボタンエビ

・プラス 2,200円(税込)で活アワビを追加できます。

浜焼きコース

前日までの要予約とさせていただきます。

一人前 11,000円(税込)

先付け、造り(うに他二点)、

焼物(うに、活ホタテ、活ホッキ、ボタンエビ)、ミニばらちらし、水菓子

・プラス 2,200円(税込)で活アワビを追加できます。

うに尽くし コース

うに好きにはたまらない、自慢の無添加生うにをふんだんに使用した
他では絶対に味わうことのできないうに三昧のコースです。

前菜 小鉢二点(生湯葉うにのせ、うに佃煮)・当日でもご用意できます。

造り うに他二点盛り(無添加生うに、他二点) 一人前 8,800円(税込)

焼物 うにグラタン

鉢物 焼きうにサラダ仕立て

蒸物 うに入り百合根饅頭 銀餡

揚物 うに香味揚げ 季節の天麩羅 うに塩

食事 うに茶漬け

水菓子 本日のデザート

・1名様より承ります。

・プラス 1,760円税込で食事をミニうに丼に変更できます。

・当日の仕入れにより内容に変更がある場合もございます。

オーダー時間はPM17:30～PM20:00となります。

料理長おまかせ コース

・3日前までの要予約とさせていただきます。

料理長が四季折々季節に合わせ旬の食材を厳選しております。

北海道の海の幸と自慢の無添加生うにを取り入れた特製のコースです。

前菜、造り、温物、焼物、揚物、食事、水菓子

一人前 11,000円(税込)

むらかみ厳選 コース

選び抜かれた食材、鮮度抜群の魚介。

そして当社自慢の無添加生うにをふんだんに取り入れた厳選コースです。

前菜(五種)、造り、温物、焼物、揚物、酢の物、食事、水菓子

一人前 18,000円(税込)

・ご予約は2名様より承ります。

・内容は季節により異なります。

・当日の人数の変更はキャンセル料を100%頂戴いたします。

5月・6月

料理長が四季折々季節の合わせ旬の食材を厳選しております。

料理長お任せコース 北海道の海の幸と自慢の無添加生うにを取り入れた特製のコースです。

料長お任せコース

前菜	・本日の貝 木の芽味噌和え ・雲丹乗せ抹茶豆乳寄せ 蟹餡 ・本日の小鉢
造り	無添加生うに (他二点)
焼物	海老と真鳥賊のトマトチーズ焼き わさべーぜ バケット添え
温物	和牛すじ煮込み 大根 柚子胡椒
揚げ物	近海産大穴子とそら豆かき揚げ 雲丹乗せ湯葉天婦羅
鉢物	地物蛸 胡瓜塩麴梅肉和え
食事	雲丹と鮑のおこわ 味噌汁 香の物
水菓子	本日のシャーベット

一人前 11,000円(税込)

むらかみ厳選コース 自慢の無添加生うにをふんだんに取り入れた特製のコースです。

厳選コース

前菜 五種盛り	・本日の貝 木の芽味噌和え ・雲丹乗せ抹茶豆乳寄せ ・地物蛸と胡瓜の塩麴梅肉和え ・うに佃煮 ・本日の小鉢
造り	木箱入り生うに 30g 他三点盛り
温物	殻盛り雲丹グラタン
焼物	雲丹乗せ北海道産和牛炙り 自家製シャリアピンソース
揚げ物	海老と近海産大穴子の天婦羅 雲丹乗せ湯葉天婦羅
鉢物	道産真鳥賊 いくら 敷き美味出汁ジュレ
食事	雲丹と鮑のおこわ 本日の澄まし汁
水菓子	道産あずきと白玉 抹茶クラッシュゼリー掛けと本日のシャーベット

一人前 18,000円(税込)

- ・ご予約は2名様より承ります。
- ・3日前までの要予約とさせていただきます。
- ・仕入れ状況により内容は季節により異なります。
- ・当日の人数の変更はキャンセル料を100%頂戴いたします。