

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
口いっぱいに広がります。一人前からでも御注文頂けます。

浜焼きコース

浜焼き単品

一人前 5,500 円 (税込)

うに、活ホタテ、活ホッキ、ボタンエビ

・当日可

・プラス 1,400 円 (1,540 円税込) で活アワビを追加できます。

浜焼きコース

一人前 8,800 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

・前日までの要予約とさせていただきます。

・プラス 1,400 円 (1,540 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)
造り うに他二点盛り (無添加生うに、他二点)
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 本日のアイス

一人前 8,800 円 (税込)

・1名様より承ります。

・プラス 1,650 円税込で食事をミニうに丼に変更できます。

・当日でもご用意できます。・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。

料理長おまかせ コース

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 8,800 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 12,100 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。

・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。

オーダー時間はPM5:30~PM7:30となります。

12月・1月の

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。

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。

前菜 ・ソミュール漬けサーモン クリームチーズ巻き
 ・本日の和え物
 ・国産牛すき煮

造り 無添加生うに他二点盛り

温物 海老と大葉味噌鑄込み蓮根あられ茶巾蒸し

焼物 雲丹クリーム海鮮チーズグラタン

揚物 百合根とズワイ蟹のかき揚げと本日の揚物

食事 特製うにかば焼き いくら二色御飯

味噌汁 香の物

水菓子 オリジナル最中に

森町産明井農園産くりりんかぼちやだんご 道産小豆

一人前 8,800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雲丹コースです。

前菜 ・ソミュール漬けサーモン クリームチーズ巻き
 五種盛り・鮑雲丹味噌和え ・うに入り嶺岡豆腐
 ・本日の肴 (二種)

造り 無添加生うに 本日の鮪 他本日の造り三点

温物 雲丹乗せ海老と大葉味噌鑄込み蓮根あられ茶巾蒸し

焼物 本日の和牛リブローズ焼き キアヌ煎餅

ウニバターのせびーンズマッシュ添え

揚物 百合根とズワイ蟹のかき揚げと本日の揚物

舞茸 青み 天麩羅 雲丹塩 天出汁

酢の物 一口函館産ふのり酢

食事 本日の握り三貫 (生うに・うにかば焼き・他)

水菓子 森町産明井農園産くりりんかぼちやだんご

道産小豆の冬至パイ バニラアイス 苺

一人前 12,100円 (税込)

- ・上記コース二種のご予約は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。
- ・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。