



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。

4月・5月の、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。

料理長お任せコース

前菜	・旬のお浸し 粒うに乗せ ・苫小牧産北寄の辛子酢味噌掛け ・子持ち昆布 蝦夷鮑の旨煮
造り	生うに他二点盛り（無添加生うに、他二点）
温物	春の沢煮仕立て 蟹真丈東寺巻き
焼物	道産帆立と地物桜鱒とたまふくら山椒味噌焼き
揚物	桜海老と青さのかき揚げ 桜塩
酢の物	函館産蛸 ふのり酢
食事	梅の型 海鮮ミニ生ちらし
水菓子	本日のアイス

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。

厳選コース

前菜五種盛り	・旬のお浸し 粒うに乗せ ・子持ち昆布 ・苫小牧産北寄の辛子酢味噌掛け ・道産ニラの厚焼き玉子 ・三色串（蝦夷鮑 胡瓜 海老）
造り	生うに他三点盛り（無添加生うに、他三点）
温物	春の沢煮仕立て雲丹乗せ蟹真丈東寺巻き
焼物	本日の和牛リブローズ焼き 旬の野菜 和風ソース
揚物	桜海老と青さのかき揚げと本日の揚物
鉢物	函館産蛸梅果肉和え
食事	本日の握り三貫（生うに うにかば焼き 他）
水菓子	オリジナル最中にきな粉わらび餅 桜アイス

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。
- ・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。