



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 銀鮓
揚げ物 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、揚げ物、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、揚げ物、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。

8月・9月

料理長お任せコース

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。

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

・夏野菜の美味出汁ジュレ

・蒸し雲丹乗せ道産つぶ貝やわらか煮 青さ餡

・本日の小鉢

造 り

生うに他二点盛り（無添加生うに、他二点）

温 物

海老と道産帆立、厚岸産あさりの洋風酒蒸し

焼 物

厚沢部産有機野菜ジェットファーム長谷川のグリーンアスパラ
楳法華産五ノ井さん家の原木栽培椎茸

新得町地鶏藻塩焼き 雲丹クリームチーズディップ添え

揚 物

ヤマトイモ磯部雲丹挟み揚げと地物トウモロコシ天婦羅

鉢 物

自家製本鮪コンフィとマカロニワサベーズサラダ仕立て

食 事

雲丹乗せ上富良野産ローストビーフ青紫蘇風味ご飯

水菓子

塩大福アイス

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コースです。

前 菜

・ズワイ蟹ワサベーズと旬の野菜美味出汁ジュレカクテル

・蒸し雲丹乗せ道産つぶ貝やわらか煮 青さ餡

・海鮮エスカベッシュ

造 り

生うに他三点盛り（無添加生うに、他三点）

温 物

海老と道産帆立、厚岸産あさりの洋風酒蒸し

焼 物

雲丹乗せ道産ローストビーフ 旬の揚げ野菜

自家製シャリアピンソース

揚物二種

地物とうもろこし雲丹鑄込み磯辺揚げ

本日の揚物 藻塩

鉢物

本日の貝 函館産めかぶ 塩ポン酢ジュレ

食 事

雲丹かば焼き いくら御飯

水菓子

塩大福アイス 桜香塩 抹茶わらび餅 特製最中添え

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。