



浜焼き

浜焼きコース

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。

浜焼き单品

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**とさせて頂きます。

・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）

一人前 8,800 円(税込)

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

・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 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。

・**3日前までの要予約**とさせて頂きます。

・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 PM 5 : 30 ~ PM 7 : 30 となります。

10月・11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。

前 菜 ・焼き雲丹とつぶ貝、茸の塩麹和え

・秋鮭焼き浸し

・本日の小鉢

造り物 地物平目雲丹巻き (他二点)

雲丹乗せ七飯町勝田豆腐店たまふくら豆腐揚げだし
沢煮仕立て 柚子胡椒おろし

焼物 北海道幌延町産炙り合鴨と雲丹唐墨吹き寄せ盛

特製湯葉入り大葉味噌添え

揚物 函館産鮭メンチパン粉揚げ チリマヨ添え

強肴 有機野菜明井農園産 くりりんかぼちゃの二種のチーズ入りグラタン
うにバターバケット添え

食事 雲丹いくらの手巻き 味噌汁 香の物

水菓子 ほうじ茶アイス

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。

前 菜 ・ズワイ蟹ワサベーゼと旬の野菜美味出汁ジュレカクテル

・つぶ貝雲丹味噌和え ・秋鮭焼き浸し

・うに佃煮 ・生湯葉粒うに美味出汁ジュレ

造り物 木箱入り生うに30g 他三点盛り

温物 北あかり芋釜に海老のウニクリーム ~カレー風味~

焼物 雲丹と蝦夷鮑ステーキ 肝山椒ソース

揚物 海鮮雲丹入りパン粉揚げ 特製湯葉入り大葉味噌添え

強肴 道産雲丹乗せ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

酢の物 地物蛸とふのり酢

食事 海鮮ばらちらし 本日のすまし汁

水菓子 ほうじ茶アイス 明井農園くりりんかぼちゃ団子

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頂きます。
- 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。