



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 6,050 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 9,900 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 1,760 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 1,1000 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。

3月・4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	・粒うに乗せ旬のお浸し 子持ち昆布添え ・苦小牧産北寄とわかめ 粕酢味噌掛け ・海老、鮑柔らか煮
造り	地物平日雲丹巻き（他二点）
温物	春の沢煮仕立て 勝田豆腐店たまふくら揚げだし
焼物	うに屋の大串焼 ・桜鱒塩麴焼き ・噴火湾帆立うにチーズ焼き ・うに青螺山椒焼き
揚物	桜海老と青さのかき揚げ 桜塩 南茅部産鮪メンチ マヨソース
鉢物	地物蛸と真烏賊の炙り旨だし醤油掛け
食事	いくら乗せ浅利混ぜご飯 うにからすみ一口蕎麦
水菓子	桜アイス ぎゅうひ包み

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	・海老艶煮、鮪メンチ ・つぶ貝雲丹味噌和え・子持ち昆布 ・うに佃煮 ・燻製チーズ
造り	木箱入り生うに 30g 他三点盛り
温物	きたあかり芋釜に海老の雲丹クリーム～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	本日の揚物（桜海老と筍かき揚げ 地物サクラマス唐揚げ）
強肴	雲丹乗せ北海道産和牛炙り 自家製シャリアピンソース
酢の物	道産北寄貝 粕酢味噌掛け
食事	海鮮ばらちらし 本日のすまし汁
水菓子	桜アイスぎゅうひ包み 抹茶わらび餅

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。

料理長お任せコース

厳選コース