



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 1,760 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、揚げ物、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、揚げ物、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 PM 5 : 30 ~ PM 7 : 30 となります。

料長お任せコース

5月・6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	・雲丹乗せ豆乳抹茶寄せ 美味出し汁 ・噴火湾産帆立といくら わさabeeバジル風味 ・自家製鮪団子
造 り	無添加生うに (他二点)
焼 物	近海産穴子白焼き 山椒塩 山葵 蒲焼きたれ添え
温 物	道産和牛煮込み 大根 ゆず胡椒おろし
揚 物	そら豆と雲丹のかき揚げ 本日の白身魚カダイフ揚げ 藻塩
鉢 物	地物蛸 胡瓜塩麴梅肉和え
食 事	うにおこわ竹皮包み蒸し 雲丹乗せうにからすみ一口蕎麦
水菓子	ティラミス求肥包み ココアパウダー

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	・雲丹乗せ抹茶豆乳寄せ 美味だし餡 5種盛り ・数の子うに味噌和え ・自家製鮪団子 ・うに佃煮 ・本日の小鉢
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 (そら豆と雲丹のかき揚げ 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	地物蛸 胡瓜塩麴梅肉和え
食 事	海鮮ばらちらし 本日のすまし汁
水菓子	ティラミスアイス求肥包み きな粉わらび餅

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。

厳選コース