



## 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 銀鮓  
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 本日のデザート

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PM17:30~PM20:00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 わさべーぜバジル風味 ・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