



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。

オーダー時間は PM17:30 ~ PM20:00 となります。

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 ~ PM19:30 となります。

9月・10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。

料長お任せコース

前 菜	・煮つぶ厚沢部産木耳ポン酢 ・蛸とサルデーチーズシュレットかけ ・本日の小鉢
造 り	地物平目雲丹巻き (他二点)
温 物	うに乗せ七飯町勝田豆腐店たまふくら豆腐揚げだし 秋の沢煮仕立て 柚子胡椒卸
焼 物	モッツァレラチーズ 有機野菜森町明井農園くりりん南瓜グラタン
揚 物	雲丹蓮根挟みパン粉揚げ 噴火湾帆立香味パン粉揚げ
強 肴	北海道幌延町産 合鴨炙り焼き
食 事	うに入り三色御飯 (・秋鮭・いくら) 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。

厳選コース

前菜 四種盛り	・地物蛸 サルーテチーズシュレットカクテル ・鮑雲丹味噌和え 渋川栗湯葉ジュレ掛け ・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	雲丹と鮑の葛うち 旬の茸スープ仕立て
焼 物	北海道幌延町産合鴨炙り焼き 道産和牛炙り焼き
揚 物	うに蓮根挟みパン粉揚げ 噴火湾帆立香味パン粉揚げ くりりん南瓜ソース添え
酢の物	煮つぶ 木耳ポン酢
食 事	本日の雲丹入りお任せ三色御飯 汁物 香の物
水菓子	ほうじ茶アイス チュロス 自家製リンゴジャム添え

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。