



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 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 本日のデザート

・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 PM17:30 ~ PM19:30 となります。

料長お任せコース

11月・12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	・地物たちぽん ・鮑減塩粒うに乗せ ・本日の小鉢
造 り	無添加生うに (他二点)
温 物	道産和牛和風ビーフシチュー バケット添え～赤味噌風味～
焼 物	南茅部産鯛大根チーズ焼き
揚 物	北海道産舞茸天婦羅と地物真鱈うに包み揚げ
酢の物	噴火湾産北寄貝とりんごのオリーブジュレ掛け
食 事	雲丹入り三色ミニご飯 味噌汁 香の物
水菓子	カシスシャーベット Wチョコシュレット掛け

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	・地物たちぽん
五種盛り	・つぶ貝雲丹味噌和え ・生湯葉美味出汁ジュレ ・うに佃煮
造 り	・本日の小鉢 木箱入り生うに 30g 他三点盛り
温 物	雲丹乗せ北海道産ローストビーフ 旬の揚げ野菜 自家製シャリアピンソース
焼 物	蝦夷鮑羽二重焼き (鮑肝グラタン)
揚 物	地物真鱈 旬の茸 道東産きんき天婦羅
酢の物	噴火湾産北寄貝とりんごのオリーブジュレ掛け
食 事	本日の雲丹入りお任せ三色ミニご飯 味噌汁 香の物
水菓子	カシスシャーベット Wチョコシュレット掛けと本日の果実

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。

厳選コース