



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

浜 焼 き コ ー ス

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

・ 当日でもご用意できます。

一人前 7,000 円 (税込)

うに、活ホタテ、活ホッキ、ボタンエビ

・ プラス 2,200 円 (税込) で活アワビを追加できます。

浜 焼 き コ ー ス

前日までの要予約とさせていただきます。

一人前 11,000 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

・ プラス 2,200 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) ・ 当日でもご用意できます。

造り うに他二点盛り (無添加生うに、他二点) 一人前 8,800 円 (税込)

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 P M 17 : 30 ~ P M 20 : 00 となります。

料 理 長 お ま か せ コ ー ス

・ 3 日前までの要予約とさせていただきます。

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 11,000 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。

・ 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。

1月・2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	・地物たちぼん ・数の子雲丹味噌和え ・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	殻盛り雲丹と帆立バター焼き
揚 物	本日の魚介揚物
鉢 物	烏賊ととびっこ葱生姜麴和え
食 事	雲丹とずわい蟹ミニご飯 味噌汁 香の物
水菓子	カタラーナ フローズンフランボワーズ マスカルポーネチーズホイップ乗せ 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 五種盛り	・地物たちぼん ・数の子雲丹味噌和え ・生湯葉美味出汁ジュレ ・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 旬の野菜 ズワイ蟹の天婦羅
鉢 物	烏賊ととびっこ葱生姜麴和え
食 事	雲丹といくら乗せ 雲丹入りおこわ俵押し 蜆の味噌汁
水菓子	柚子シャーベット 一口カタラーナ 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。