

さくら御膳

1日10食限定！

2,200円(税込)



ちょっと贅沢に、 お得な追加オプション

プラス 800 円(税込)でお食事を
ミニうに丼に変更できます。

その他、ランチメニューを御注文の
お客様には本日のデザート盛合わせ
を通常 550 円(税込)を 450 円(税込)
でご提供いたします。



本日のデザート盛り合わせ

仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。

- ・ 本日の春のお浸し
- ・ 青さの玉子焼き
- ・ 地物サクラマスパン粉揚げ
- ・ 知床鶏の塩唐揚げ串
- ・ 海鮮ミニサラダ
- ・ 雲丹と道産男爵芋の
和風グラタン カレー風味
- ・ 本日の混ぜ俵ごはん
汁 香の物付き

ランチタイム限定ドリンク

- ・ コーヒー（ホット又はアイス）
- ・ ウーロン茶・緑茶・コーン茶
- ・ オレンジジュース
- ・ グレープフルーツジュース。

各 220 円(税込)

うに むらかみ函館駅前店

北海道函館市若松町 7 番 1 号

TEL 0138-24-8500

営業時間 11:30~14:30 (14:00L.O.)
17:30 ~ 21:00 (20:30L.O.)

定休日 毎週日曜日



イベント情報更新中! フォローお願いします!



うに むらかみ
Instagram

うにむらかみ函館駅前店 限定メニュー

2・3月のおすすめランチ



うに尽くし御膳

一番人気！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贅沢な御膳です。

- ・前 菜 本日のおまかせ前菜一品
- ・瓢 籠 小 鉢 生湯葉美味出汁ジュレ
お造り 無添加生うに 他一点
鉢 物 ナッツサラダ仕立て
- ・焼 物 雲丹グラタン
- ・蒸 物 うに入り百合根饅頭 ベっ甲餡
- ・食 事 うにバターご飯

※プラス 800 円（税込）でミニうに丼に変更可
※仕入れ状況により料理内容が変更になる場合がございます。

一人前 5,550 円（税込）

若女将一押し！
ランチ限定の贅沢丼！
海の宝石箱 6,050 円（税込）

- ・無添加生うに 60g
- ・トビッコ ・いくら
- ・本日の小鉢・サラダ
- ・味噌汁付き

人気の一品料理

- ・無添加生うに丼 ・あつあつうに雑炊
 - ・うに屋の豆乳と湯葉入りうにグラタン
 - ・うにませふわトロだし巻き玉子
 - ・うにバケット ・プリプリ海老マヨ
-
- ・うに尽くしコース、料理長おまかせコース、むらかみ厳選コースなど、季節の食材をむらかみスタイルでご提供するコースも人気です。



うにむらかみ 函館駅前店

北海道函館市若松町 7 番 1 号

TEL 0138-24-8500

営業時間 11:30～14:30 (14:00L.O)

17:30～21:00 (20:30L.O)

定休日 毎週日曜日



無料駐車場 5 台分あります



おすすめメニュー



うにバターバケット

当社自家製うにバターをバケットに乗せて
こんがり焼き上げました。発送はもちろん、
店頭販売もいたしております。

3枚 550円(税込)



うに入り海鮮ライスコロッケ (雲丹、カニ、北寄貝、帆立)

雲丹と海鮮チーズが入った、べっ甲餡掛け
一口サイズの豆乳クリームライスコロッケ。

1,100円(税込)



雲丹のイカ巻きルイベ

お酒のお供に・・・
特製のだし醤油でお召し上がりください。

1,210円(税込)



料理長厳選！

むらかみ流 海鮮お刺身サラダ

新鮮なお刺身を風味豊かな醤油ベースの
和風ドレッシングで・・・

880円(税込)

ふのりと函館産蛸の酢の物

函館産ふのりのシャキシャキとした食感をお楽しみください。

440円(税込)

知床鶏のから揚げ ハーブ塩添え

良質で柔らかく、ジューシーな知床鶏。シンプルにハーブ塩でお召し上がり下さい。

748円(税込)

しじみの味噌汁

お酒のメに最適！！素材の旨みをお楽しみ下さい。

440円(税込)

当店自慢の逸品

当店でしか味わえないむらかみこだわりの逸品です。



うに屋の豆乳と湯葉入り うにグラタン

七飯町勝田豆腐店の豆乳と生湯葉を使用した、
まろやかなグラタンをうにの殻の器で
香ばしく焼き上げました。

1,320 円 (税込)



うにの三色天婦羅

大葉・湯葉・おぼろ昆布

3種の素材とうにのそれぞれ異なる風味を
ご堪能ください。

2,420 円 (税込)



うに乗せふわトロだし巻き玉子

ほのかに香る大葉の風味。すりおろした長芋と
焼き上げることで、ふわトロな食感を
お楽しみ頂けます。

レギュラーサイズ 1,760 円 (税込)

ハーフサイズ 990 円 (税込)

うに殻焼き

2,090 円 (税込)

ミョウバン不使用だからこそ味わえる、濃厚なうにの甘みをお楽しみください。

うに入り百合根饅頭

1,100 円 (税込)

裏ごしした百合根とすり身で蒸しうにを包んだ極上の逸品。

生うにと生湯葉の琥珀ジュレがけ

748 円 (税込)

生うにと生湯葉のやさしい口当たりが自慢の一品です。

写真はイメージです。

うにの
お料理



刺身

うに むらかみといえは…ミョウバン不使用の稀少な生うに…
感動の出会いをお愉しみください。



【数量限定】無添加生うに刺 30g

無添加生うに刺

30g / 2,915 円 (税込)



本日の刺身 三点盛り (生うに他二点)

本日の刺身

うになし三点盛り (鮭他二点) 1,980 円 (税込)

うに入り三点盛り (生うに他二点) 2,860 円 (税込)

うに入り五点盛り (生うに他四点) 3,520 円 (税込)

活貝三種盛り合わせ (ホタテ・ホッキ・ツブ) 2,035 円 (税込)

活ホタテ刺 1,320 円 (税込)

活ホッキ刺 1,320 円 (税込)

活ツブ刺 1,595 円 (税込)

活アワビ刺 2,640 円 (税込)

酒の肴

新鮮素材にこだわっています！

イカ塩辛 418円（税込）

ホヤ塩辛 418円（税込）

生湯葉 418円（税込）

七飯町勝田豆腐店の
たまふくら豆腐使用

揚げ出し豆腐 550円（税込）

うに乗せ揚げ出し豆腐
990円（税込）



イクラしょうゆ漬け（30g）
825円（税込）

うにの珍味

全て無添加生うにで心をこめて手作りしています。



自社製
うにの佃煮

副原料を一切使用せず、
特製調味料で味付けした
優しい味わいです。

990円（税込）



自社製
粒うに

厳選された生うにの甘みを
最大限に引き出すように、
うす塩で仕立てています。

990円（税込）



自社製
鮑のうに味噌和え

うに味噌とやわらかな
あわびが絡み合う味わい
深い旨味が絶品です。

990円（税込）

各種お土産販売、全国配送承っております。詳しくはスタッフまでお問合せください。

写真はイメージです。

焼物

焼物



うに殻焼き

ミョウバン不使用だからこそ味わえる、濃厚なうにの甘みをお愉しみください。

2,090 円 (税込)



じゃがバター

自家製うにバターを添えて

北海道産男爵芋と、うに屋ならではの自家製うにバターの相性をぜひご堪能ください。

715 円 (税込)



活ホタテ焼き (塩焼・バター焼)

1,320 円 (税込)



活ホッキ焼き (塩焼・バター焼)

1,320 円 (税込)

活アワビ焼き (バター焼)

2,640 円 (税込)



丼 物

味噌汁、香の物が付きます／ご飯大盛：プラス 110 円（税込）

贅沢に追うにはいかがでしょうか？

プラス 1,100 円（税込）でうにを 10g 倍増できます。



レギュラーサイズ

無添加生うに丼

当店自慢！ミョウパン不使用、生うに本来の味わいです。

レギュラーサイズ 6,930 円（税込） / S サイズ 4,180 円（税込）



レギュラーサイズ

イクラ丼

厳選された高級イクラをたっぷり盛った北海道を代表する丼ぶりです。

レギュラーサイズ 3,300 円（税込）

S サイズ 1,980 円（税込）



レギュラーサイズ

三色丼

極上うに、高級イクラ、人気のサーモンの3種類が一度に味わえます。

レギュラーサイズ 4,565 円（税込）

S サイズ 3,410 円（税込）

【丼ぶりの大きさ】レギュラーサイズ：約12cm Sサイズ：約11cm