

さくら御膳

1日10食限定!

2,200円(税込)



8月のご提供は平日のみとさせていただきます。
尚、8月11日～8月15日の期間は
ご提供致しておりませんのでご了承ください。

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

ミニウ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。

- ・知床鶏モモ肉と玉葱の天婦羅
オリジナルトマトチリソース
季節の揚げ野菜
- ・海鮮エスカベッシュ
- ・バケット マーブルビーツ
- ・自家製本鮪コンフィと
マカロニワサベーゼサラダ
- ・雲丹クリーム和風ドリア
本日のスープ



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。

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)

17:30～21:30(21:00L.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



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
 - ・うに乗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





うにむらかみ 週末限定ランチメニュー
土曜日限定！！(平日はご予約制)

うにむらかみ × 厳選地元食材



白石農園生産者

左、白石ひとみさん 右、五代目白石敏明さん

北斗市白石農園



北海道北斗市に位置する白石農園。
白石農園の特別栽培トマトの特徴は
トマト本来の爽やかな酸味とまるで、
フルーツトマトのような甘みの
絶妙なバランスです。

素材をいかしたお料理をお召し上がりください



土鍋^デペスカトーレ 1,870円 (税込)

厚岸産特大あさりを使用した漁師風パスタ。
”北斗市白石農園”のフレッシュトマトと
バジルは相性抜群です！
魚介のエキスとカレー風味のソースが
きしめんとよく絡み食欲をそそります。

※プラス 220円 (税込) でユニバターバケットを
一枚をお付けできます。