

うに おらかみ ランチメニュー

裏面にもおすすめランチメニューがございます。

うに尽くし御膳

4,950 円(税込)

不動の一番人気!



前	菜	生湯葉ジュレ掛け
造	里	無添加生うに他一点
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 ベっ甲餡
食	事	うにバターご飯

※プラス 600 円 (税込) でミニうに丼に変更可

【期間】 通年提供

※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。

さくら御膳

～アジアン風～

1 日 10 食 限 定 !

2,200 円(税込)

ほうれん草とベーコンの和風キッシュ
七飯町勝田豆腐たまふくらと冷製坦々風サラダ
季節の野菜とピンクグレープフルーツの
マリネジュレ掛け
雲丹入り海鮮生春巻き・生ハムと木の実生春巻き
雲丹入り変わりおこわ竹皮包み蒸し
梅ちりめん俵おむすび・春雨スープ

※プラス 600 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。



【期間】 上記のさくら御膳の内容は、7月31日(土)まで

※ランチメニュー御注文のお客様には本日のデザートセットを
通常 550 円 (税込) を 450 円 (税込) でご提供致します。

※プラス 220 円 (税込) で、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ご用意できます。



うに むらかみ ランチメニュー

他、おすすめ・グランドメニューもございます。

雲丹乗せローストビーフ丼 1,980円 (税込)

道産和牛使用！

春雨スープ付き！

料理長推奨

自家製シャリアピンソースで！

※プラス 550円 (税込) で
うにを 10g 増量できます。

※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。



海の宝石箱

若女将一押し！

ランチ限定の贅沢丼！

4,950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



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 Pasta。
”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 200円 (税込) でユニバターバケットを
一枚をお付けできます。

【期間】上記のローストビーフ丼と、
ペスカトーレは7月31日 (土) まで





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
900円(税込)



イクラしょうゆ漬け(30g)
715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。



天婦羅・サラダ



天婦羅盛合わせ

海鮮と季節の野菜の盛合わせ。
自家製の雲丹塩で素材の旨味をご堪能ください。

2,640円(税込)



ズワイ蟹天婦羅(3本)

1,518円(税込)

野菜の天婦羅

990円(税込)

季節により5種類の野菜を使用しております。



大人のカニだらけサラダ

葉わさびとジェノベーゼ和え
葉わさびとジェノベーゼドレッシングがくせに
なるちょっと大人のサラダです。

レギュラーサイズ 1,540円(税込)

ハーフサイズ 990円(税込)



生うにと勝田豆腐店のたまふくら豆 たまふくら豆腐サラダ

北海道で誕生した「タマフクラ豆」から作る
豆腐の、濃厚な豆の味をご堪能ください。

990円(税込)

天婦羅のオーダー時間は

AM11:30~PM1:45・PM5:30~PM9:00となります。

写真はイメージです。



焼魚
焼物

焼魚・焼物



生干しコマイ 605 円 (税込)

北海道で人気のお酒のお供。

鮭ハラス 968 円 (税込)

厳選されたハラスは脂がのって
ご飯にも酒のつまみにも最適です。

ししやも 1,320 円 (税込)

北海道産の子持ちししやもは
旨味が格別です。

じゃがバター 715 円 (税込)

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。



うに殻焼き 1,760 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愉しみください。

活ホタテ焼き 1,320 円 (税込)
(塩焼・バター焼)

活ホッキ焼き 1,320 円 (税込)
(塩焼・バター焼)

活アワビ焼き 2,640 円 (税込)
(バター焼)



焼魚と焼物（うに殻焼き以外）のオーダー時間は
AM 11:30 ~ PM 1:45・PM 5:30 ~ PM 9:00 となります。

写真はイメージです。



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 / 2,530 円 (税込)



本日の刺身 三点盛り (生うに他二点)

本日の刺身

三点盛り (生うに他二点) 2,035 円 (税込)

五点盛り (生うに他四点) 2,970 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)

活ツブ刺 1,595 円 (税込)

活ホッキ刺 1,320 円 (税込)

活アワビ刺 2,640 円 (税込)

本日の白身刺 時価



丼物

味噌汁、香の物が付きます / ご飯大盛：プラス 110円（税込）



レギュラーサイズ

無添加生うに丼

当店自慢！ミョウバン不使用、生うに本来の味わいです。

レギュラーサイズ 5,610円（税込） / Sサイズ 3,520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 3,960円（税込）

Sサイズ 2,585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

丼物

味噌汁、香の物が付きます／ご飯大盛：プラス 110円（税込）



豪華海鮮丼

自慢の生うにをはじめ、新鮮な海鮮を7種類盛付けた贅沢な丼です。

レギュラーサイズ 4,950円（税込）



レギュラーサイズ

選べる二色丼 うに入り

イクラ・カニ・サーモン・ホタテの中から
お好きな1種をお選びください。

レギュラーサイズ 4,730円（税込）

Sサイズ 3,300円（税込）



レギュラーサイズ

選べる二色丼 うになし

イクラ・カニ・サーモン・ホタテの中から
お好きな2種をお選びください。

レギュラーサイズ 3,080円（税込）

Sサイズ 1,870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

写真はイメージです。



握り

新鮮素材を職人が心を込めて握ります。



おまかせ握り 三貫

うに他二点

2,420 円 (税込)

おまかせ握り 五貫

うに他四点

3,410 円 (税込)

うに三貫

3,630 円 (税込)

マグロ三貫

1,760 円 (税込)

うに屋の贅沢うに茶漬け

あつあつのお出汁をかけることによってうにが半熟になり、濃厚な甘みが口の中ですとろけ、生うにを一層おいしくお召し上がりいただけます。

2,200 円 (税込)

うに入りむらかみ天井

(味噌汁・香の物付き)

自慢の海鮮と野菜を豪快に盛った食べ応えのある天井です。

2,530 円 (税込)

あつあつ うに雑炊 (塩味)

素材の旨味をひきたてた専門店ならではの雑炊です。

2,200 円 (税込)

うに俵焼きおにぎり (2ヶ)

うに味噌の香ばしさに大葉の爽やかな香りが食欲をそそる一品です。

1,100 円 (税込)

あつあつ かに雑炊 (塩味)

カニの風味が口の中いっぱい広がります。

1,760 円 (税込)

ご飯・香の物セット 330 円 (税込)

ご飯大盛 プラス 110 円 (税込)

岩海苔の味噌汁

220 円 (税込)

焼きおにぎり、天井のオーダー時間は

AM11:30~PM1:45・PM5:30~PM9:00となります。

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
口いっぱい広がります。一人前からでも御注文頂けます。

浜焼き単品

一人前 5,280円 (税込)

うに、活ホタテ、活ホッキ、ポタンエビ

・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 7,700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、ポタンエビ)、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)

一人前 7,700円 (税込)

造り うに他二点盛り (無添加生うに、本日の白身魚、本鮪)

焼物 うにグラタン プラス 200円 (220円税込) でうに焼きに変更できます。

鉢物 焼きうにサラダ仕立て

蒸物 うに入り百合根饅頭 銀鮓

揚物 うに香味揚げ ズワイガニ天婦羅 男爵芋 うに塩

食事 うに茶漬

・1名様より承ります。

・プラス 1,000円 (1,100円税込) で食事をミニうに丼に変更できます。

・プラス 250円 (275円税込) で水菓子をご用意できます。

・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。

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

前菜、造り、焼物、台の物、強肴、揚物、食事、水菓子

一人前 8,800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PM5:30~PM7:30となります。