うにむらかみ函館駅前店限定

うにと網焼きビーフ丼

～ひつまぶし風～

無添加うに30g・北海道産和牛6切使用

まずはこだわりのオリジナル和風だれで
お好みで鰹と昆布の出汁でひつまぶし風に

お肉の脂とうにの相性が抜群です。

◆ 数量限定 ◆

※写真はイメージです。

うにのとろける食感と和牛の甘みが絶妙。

贅沢なコラボレーションをご堪能ください。

1人前 6,050円 税込

生うに(30g)
いくら・本マグロ
えび・サーモン 他
白飯(お茶碗２膳分)
味噌汁２杯

※具材は仕入れ状況により異なります。

楽しく盛り付け

美味しくワイワイ

お好きな盛り付けで世界でひとつの海鮮丼をお楽しみください

オンリーワン丼

数量限定

ハーフサイズ2人前分 7,700円(税込)

Only One!

Instagram

インスタグラムに投稿でデザートプレゼント！

#うにむらかみ函館駅前店　#オンリーワン丼
のハッシュタグ２つまたは「@unimurakami_e」を付けて投稿しよう！

unimurakami_e

函館うにむらかみ

5・6月のオススメランチ

さくら御膳

うにむらかみ
函館駅前店
限定

今月のおすすめ！！旬の味覚満載のランチ限定メニュー

さくら御膳

◆駒ヶ岳ポーク味噌漬け焼き
旬の揚げ野菜　山椒マヨ添え

◆フレッシュトマトと
自家製鮪団子サラダ仕立て

◆本日のお造り盛り合わせ
無添加生うに　他三点

◆自家製豆乳抹茶寄せ　美味出汁餡

◆枝豆ごはん　汁物　香の物

プラス９００円でミニうに丼に変更できます。

ランチ限定
1日10食限定

2,200円 税込

和食店のこだわり
和すいーつ

さくら御膳スイーツセット

ティラミスアイスぎゅうひ包み
きな粉わらび餅　紅茶クッキー

スイーツ＋ コーヒー または ソフトドリンク　3,000円 税込

さくら御膳＋ドリンクのみは 2,420 円

うに好きにはたまらない!!
無添加生うにをふんだんに
使用した他では絶対に
味わうことができない
贅沢な御膳。

うに尽くし御膳

一人前 5,550円（税込）

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 べっ甲餡
食　事　うにバターご飯

※プラス 900 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。

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。

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　660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。

1，430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・・・

990円（税込）

プリプリ海老マヨ

1，100円（税込）

香味の効いたマヨソース。

ふのりと函館産蛸の酢の物

440円（税込）

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。

知床鶏のから揚げ　ハーブ塩添え

880円（税込）

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。

しじみの味噌汁

440円（税込）

お酒の〆に最適！！素材の旨みをお愉しみ下さい。

写真はイメージです。

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
お愉しみ頂けます。

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　2,200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。

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　770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。

刺身

うに むらかみといえば…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）

料理長推奨！！当店オリジナルの一品

地物平目と無添加生雲丹巻き

自家製雲丹のからすみと共に・・

2,200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（お任せ三点） 1,980円（税込）

うに入り三点盛り（生うに他二点） 2,915円（税込）

うに入り五点盛り（生うに他四点） 3,850円（税込）

活貝三種盛り合わせ（ホタテ・ホッキ・ツブ） 2,530円（税込）

活ホタテ刺	1,430円（税込）
活ホッキ刺	1,430円（税込）
活ツブ刺	2,310円（税込）
活アワビ刺	2,640円（税込）

写真はイメージです。

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）

イクラしょうゆ漬け（30g）
990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

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。

2,200 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。

770 円（税込）

活ホタテ焼き
（塩焼・バター焼）

1,430 円（税込）

活ホッキ焼き
（塩焼・バター焼）

1,430 円（税込）

函館名物！イカポッポ焼き

生ビールが進む！！

マヨネーズポン酢でお召し上がりください。

1,320 円（税込）

活アワビ焼き
（バター焼）

2,640 円（税込）

写真はイメージです。

丼物

味噌汁、香の物が付きます／ご飯大盛：プラス 110円（税込）

プラス 1,210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！ミョウバン不使用。
生うに本来の味わいです。

レギュラーサイズ 7,260円（税込）
Sサイズ 4,345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。
数量限定！！
仕入れ状況により写真と内容が異なる場合がございます。

レギュラーサイズ 6,050円（税込）

レギュラーサイズ

うにイクラ丼

厳選された高級イクラと無添加生うに丼

レギュラーサイズ 5,830円（税込）
Sサイズ 4,180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 5,060円（税込）
Sサイズ 3,850円（税込）

その他、うに無し丼も出来ます。（・イクラ・サーモン）

レギュラーサイズ各 3,850円（税込） Sサイズ 2,860円（税込）

御飯・香の物セット 330円（税込） 岩海苔のお味噌汁 220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。