

うにむらかみ函館駅前店限定

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

うにと 網焼き ビーフ 丼

ひつまぶし風

お肉の脂とうにの相性が抜群です。



◆ 数量限定 ◆

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。

※写真はイメージです。

1人前 6,050 円 税込

今月のおすすめメニュー

うにむらかみ函館駅前店

道産和牛和風ビーフシチュー バケット添え ～赤味噌仕立て～

デミソースでじっくり煮込んだ和牛。
和風仕立てのホロホロ食感！ 赤ワインと一緒に♪

おすすめ一押し

1,430 円



ヨーグルトアイス 蜂蜜ビーツ 自家製ベリージャム ワッフル添え

お食事後のデザートで！

当店自家製の
ベリージャム！

770 円

蕪と鮭のクリームグラタン

甘くて柔らかいジューシーな蕪と、
香ばしく焼いた鮭を加えクリーミーに仕上げました。
旬の食材を使用した味覚をお楽しみ下さい。
お一人様でも召し上げられるサイズです。

770 円



知床鶏低温ローストチキン ハニーマスタードサラダ仕立て ガーリックトマトドレッシング

880 円



自家製鮪メンチ 揚げ野菜添え

660 円

井ぶりに3品追加で

まんぞくセット

人気のうに料理と
おまかせ一品を
厳選しました

井ぶりにプラスでボリュームのある贅沢なセットメニューです。
うにむらかみ函館駅前店人気のメニューをお愉しください。

うに
むら
かみ
函館



本日の小鉢

季節の素材や地物食材を中心に
心を込めた手造りの一品です。



うに乗せふわとろ
出し巻き玉子

すりおろした山芋と焼き上げることで
ふわとろな触感の出し巻き玉子です。



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です。

井ぶりメニュー

- うに井
- 三色井
- うにイクラ井
- イクラ井

各種レギュラーサイズ・Sサイズがございます

■ 厳選おまかせ海鮮井 (レギュラーサイズ)

プラス3品セットメニュー

「
お好きな井ぶり + 1,750円 税込
井ぶりは別料金になります。
」

各種お好きな井ぶりに、うにむらかみ函館駅前店人気のメニューが味わえます。