



## 浜焼き

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  
口いっぱいに広がります。一人前からでも御注文頂けます。

## 浜焼きコース

### 浜焼き単品

一人前 6,050 円 (税込)

うに、活ホタテ、活ホッキ、ボタンエビ

・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 9,900 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、ボタンエビ)、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)  
造り うに他二点盛り (無添加生うに、他二点)  
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 銀鮓  
揚げ物 うに香味揚げ 季節の天麩羅 うに塩  
食事 うに茶漬け  
水菓子 本日のアイス

一人前 8,800 円 (税込)

・1名様より承ります。

・プラス 1,760 円税込で食事をミニうに丼に変更できます。

・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す。

前菜、造り、温物、焼物、揚げ物、食事、水菓子

一人前 1,1000 円 (税込)

## むらかみ厳選 コース

選び抜かれた食材、鮮度抜群の魚介。  
そして当社自慢の無添加生うにをふんだんに取り入れた厳選コースです。

前菜 (五種)、造り、温物、焼物、揚げ物、酢の物、食事、水菓子 一人前 18,000 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。

12月・1月

料理長が四季折々季節の合わせ旬の食材を厳選しております。

料理長お任せコース 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す。

前 菜 ・地物たちぽん

・鮑雲丹味噌和え

・本日の小鉢

造 り 地物平目雲丹巻き (他二点)

温 物 浅利と蕪の和風クラムチャウダー  
バケット添え焼 物 北海道幌延町産炙り合鴨と振り雲丹唐墨  
焼き葱 茄子 特製湯葉入り大葉味噌添え

揚 物 北海道産舞茸と地物真鱈うに包み揚げ

炊き合わせ 雲丹はんぺん 大根

つぶ貝 ビストロ昆布

食 事 雲丹いくらの手巻き 味噌汁 香の物

水菓子 苺アイス マスカルポーネホイップクリーム ココアパウダー

一人前 11,000 円 (税込)

むらかみ厳選コース 自慢の無添加生うにをふんだんに取り入れた特製のコースです。

前 菜 ・ズワイ蟹ワサベーズと旬の野菜美味出汁ジュレカクテル

・つぶ貝雲丹味噌和え ・秋鮭焼き浸し

・うに佃煮 ・生湯葉粒うに美味出汁ジュレ

造 り 木箱入り生うに 30g 他三点盛り

温 物 北あかり芋釜に海老のウニクリーム 〜カレー風味〜

焼 物 雲丹と蝦夷鮑ステーキ 肝山椒ソース

揚 物 海鮮雲丹入りパン粉揚げ 特製湯葉入り大葉味噌添え

強 肴 道産雲丹乗せローストビーフ旬の揚げ野菜 自家製シャリアピンソース

酢の物 地物蛸とふのり酢

食 事 海鮮ばらちらし 本日のすまし汁

水菓子 ほうじ茶アイス 明井農園くりりんかぼちゃ団子

一人前 18,000 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。
- ・仕入れ状況により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。