



料理長お任せコース

1月・2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	・銀鱈味噌漬け焼 ・うに乗せ雲丹真丈茶巾絞り ・本日の小鉢
造 り	無添加生うに (他二点)
焼 物	焼ね練り塩台に本日の海鮮粕漬け
温 物	道産和牛ビーフシチュー〜赤味噌風味〜
揚 物	雲丹磯部揚げ 雲子天婦羅
鉢 物	本日の貝 すりおろし蕪らなます
食 事	雲丹とずわい蟹ミニご飯 汁物 香の物
水菓子	本日のアイス

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 五種盛り	・銀鱈味噌漬け・たちポン酢 (入荷次第) ・海老うに味噌和え ・雲丹佃煮 ・本日の小鉢
造 り	木箱生うに刺 (30g) 他三点盛り
焼 物	焼き練り塩台に本日の海鮮粕漬け 振り雲丹唐墨
温 物	うに乗せ雲丹真丈 青さ餡
揚 物	地物蝦夷鮑天婦羅 雲丹磯部揚げ
鉢 物	本日の貝 すりおろし蕪らなます
食 事	雲丹乗せ和牛ロース網焼きご飯 蛸の味噌汁 香の物
水菓子	本日のシャーベットと抹茶パウンドケーキ

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。



厳選コース



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

浜焼きコース

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

・当日でもご用意できます。

一人前 7,700円(税込)

うに、活ホタテ、活ホッキ、ボタンエビ

・プラス 2,200円(税込)で活アワビを追加できます。

浜焼きコース

前日までの要予約とさせていただきます。

一人前 11,000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)、うに茶漬け、水菓子

・プラス 2,200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。

先付 うに乗せ本日の小鉢

前菜 小鉢二点(・鮑うに味噌和え・うに佃煮)

造り うに他二点盛り(無添加生うに、他二点)

焼物 うに豆乳グラタン

鉢物 焼きうにサラダ仕立て

蒸物 うに入り百合根饅頭 銀餡

揚物 うに香味揚げ 季節の天麩羅 うに塩

食事 ミニうにいくら丼

水菓子 本日のデザート

・1名様より承ります。

・プラス 1,100円税込でお食事にうに 10g 増量できます。

・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。

オーダー時間はPM17:30～PM20:00となります。

料理長おまかせ コース

・3日前までの要予約とさせていただきます。

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、揚物、食事、水菓子

一人前 11,000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。

・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。