

5月・6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	・ 本日の小鉢 ・ 本日の貝 木の芽味噌和え ・ 冷製 地物真鳥賊煮つけ
造 り	無添加生うに (他二点)
焼 物	道産和牛ロース炙り 八雲産低温ローストポーク
温 物	北海道産アイナメ七飯町勝田豆腐店湯葉と長芋重ね蒸し
揚 物	近海産大穴子 旬の野菜天婦羅
鉢 物	地物蛸 胡瓜塩麴梅肉和え
食 事	無添加生うにと生サーモン二色ご飯 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	・ 本日の貝木の芽味噌和え ・ 冷製地物真鳥賊煮つけ ・ 本日の小鉢 ・ 雲丹佃煮 ・ 粒うにに乗せ葱入り出し巻き磯部巻き
造 り	木箱生うに刺 (30g) 他三点盛り
焼 物	殻盛り雲丹グラタン
温 物	道産和牛ロース炙り 八雲産低温ローストポーク
揚 物	海老と近海産大穴子と雲丹乗せ湯葉天婦羅 旬の野菜天婦羅
鉢 物	地物蛸 胡瓜塩麴梅肉和え
食 事	本日の雲丹入り三色御飯 (すし飯) 本日の澄まし汁 香の物
水菓子	本日のシャーベット

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。



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

口いっぱいに広がります。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 P M 17 : 30 ~ P M 20 : 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。