

料理長お任せコース

7月・8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 | ・冷製夏野菜の揚げびだし ・本日の貝 とびっこ真砂和え ・雲丹乗せ胡麻豆腐 |
| 造 り | 無添加生うに (他二点) |
| 焼 物 | 北海道産和牛網焼き 旬の揚げ野菜 |
| 蒸し物 | 本日の雲丹乗せ海鮮冷やし茶碗蒸し |
| 揚 物 | 雲丹乗せ大葉の天婦羅 とうもろこしの天婦羅 |
| 鉢 物 | 地物タコパッチョサラダ仕立て |
| 食 事 | 無添加生うにとズワイ蟹ご飯 汁物 香の物 |
| 水菓子 | 本日のアイス |

一人前 11,000円(税込)

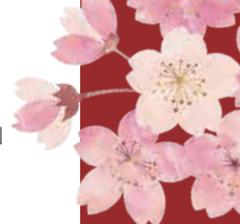
むらかみ厳選コース 自慢の無添加生うにをふんだんに取り入れた特製のコースです。

| | |
|------------|--|
| 前菜 五種盛り | ・冷製夏野菜の揚げびだし ・雲丹乗せ胡麻豆腐 ・本日の貝 とびっこ真砂和え ・うに佃煮 ・鮑雲丹塩麴和え |
| 造 り | 木箱生うに刺 (30g) 他三点盛り |
| 温 物 | 雲丹乗せ冷やし海鮮茶碗蒸し 青さ餡 |
| 焼 物 | 雲丹乗せ北海道産和牛炙り 旬の揚げ野菜 |
| 揚 物 | 雲丹乗せ大葉天婦羅 海老ととうもろこしの天婦羅 |
| 鉢 物 | 地物タコパッチョサラダ仕立て |
| 食 事 | 雲丹 ズワイ蟹 いくら三色御飯 蛸味噌汁 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。

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。