



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。
- ・当日でもご用意できます。
- ・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

こちらのコースは完全ご予約制です。

・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。