

うに むらかみ ランチメニュー

他、おすすめ・グランドメニューもございます。



うに屋の **土鍋 DE フェットチーネ** **ほうれん草**

1,650 円 (税込)

ほうれん草粉末の入った
もちもち食感のフェットチーネと
“うに入りホワイトカレーソース”
との相性は抜群！
季節の野菜がゴロゴロ、
具たくさんで食べ応え十分！！

【期間】 10月31日(土)まで
11月から料理内容変更予定

“うに入りホワイトカレーソース”

さくら御膳

1日10食限定！

海の宝石ご飯 (うに、いくら、たらこ、とびっこ)

串カツ しば漬け入り和風タルタルソースで
(サーモン・茄子、ホタテ・椎茸、イカ・玉葱、ミニトマト)

道産三種の芋が入ったミートチーズ焼き

焼きうに入りくずし豆腐サラダ

本日の小鉢 / 道産鶏胸肉の南蛮漬け

※プラス 500 円でミニうに丼に変更可

※仕入れ状況により料理内容が変更になる場合がございます。



2,200 円 (税込)

【期間】 10月31日(土)まで
11月から料理内容変更予定

うに尽くし御膳



前菜 生湯葉ジュレ掛け
造り物 無添加生うに他一点
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 べっ甲餡
食事 うにバターご飯

※プラス 500 円でミニうに丼に変更可

【期間】 通年提供予定

※仕入れ状況により料理内容が変更になる場合がございます。

※プラス 220 円で、コーヒー (ホット又はアイス)・ウーロン茶・緑茶・コーン茶
オレンジジュース・グレープフルーツジュースご用意できます。

当店自慢の逸品

当店でしか味わえないむらかみこだわりの逸品です。



うに屋の豆乳と湯葉入り うにグラタン

七飯町勝田豆腐店の豆乳と生湯葉を使用した、
まるやかなグラタンをうにの殻の器で
香ばしく焼き上げました。

1,100円(税込)



うにの三色天婦羅

大葉・湯葉・おぼろ昆布

3種の素材とうにのそれぞれ異なる風味をご堪能
ください。

1,870円(税込)

うにませふわトロだし巻き玉子 1,540円(税込)

ほのかに香る大葉の風味。すりおろした長芋と焼き上げることで、
ふわトロな食感をお楽しみ頂けます。

うに殻焼き 1,760円(税込)

ミョウバン不使用だからこそ味わえる、濃厚なうにの甘みをお楽しみください。

うに入り百合根饅頭 880円(税込)

裏ごしした百合根とすり身で蒸しうにを包んだ極上の逸品。

生うにと生湯葉の琥珀ジュレがけ 748円(税込)

生うにと生湯葉のやさしい口当たりが自慢の一品です。

うにの三色天婦羅、だし巻き玉子、うに入り百合根饅頭のオーダー時間は
AM11:30~PM1:45・PM5:30~PM8:30となります。

写真はイメージです。



酒の肴

新鮮素材にこだわっています！

イカ塩辛 418円(税込)

ホヤ塩辛 418円(税込)

生湯葉 418円(税込)

七飯町勝田豆腐店の
たまふくら豆腐使用

揚げ出し豆腐 550円(税込)

うに乗せ揚げ出し豆腐
900円(税込)



イクラしょうゆ漬け(30g)
715円(税込)

うにの珍味

全て無添加生うにで心をこめて手作りしています。



自社製
うにの佃煮

副原料を一切使用せず、
特製調味料で味付けした
優しい味わいです。

935円(税込)



自社製
粒うに

935円(税込)



自社製
鮑のうに味噌和え

うに味噌とやわらかな
あわびが絡み合う味わい
深い旨味が絶品です。

935円(税込)



刺身

うに むらかみといえは…ミョウバン不使用の稀少な生うに…
感動の出会いをお愉しみください。



【数量限定】無添加生うに刺 30g

無添加生うに刺

30g / 2,200 円 (税込)



本日の刺身 三点盛り (生うに他二点)

本日の刺身

三点盛り (生うに他二点) 1,815 円 (税込)

五点盛り (生うに他四点) 2,750 円 (税込)

活貝三種盛り合わせ (ホタテ・ホッキ・ツブ) 2,035 円 (税込)

活ホタテ刺 1,100 円 (税込)

活ホッキ刺 1,320 円 (税込)

本日の白身刺 時価

活ツブ刺 1,595 円 (税込)

活アワビ刺 2,640 円 (税込)



焼魚
焼物

焼魚・焼物



生干しコマイ

605 円 (税込)

北海道で人気のお酒のお供。

鮭ハラス

968 円 (税込)

厳選されたハラスは脂がのって
ご飯にも酒のつまみにも最適です。

ししやも

1,320 円 (税込)

北海道産の子持ちししやもは
旨味が格別です。

じゃがバター

616 円 (税込)

自家製うにバターを添えて

北海道産男爵芋と、うに屋ならではの自家製
うにバターの相性をぜひご堪能ください。



うに殻焼き

1,760 円 (税込)

ミョウバン不使用だからこそ味わえる、
濃厚なうにの甘みをお愉しみください。

活ホタテ焼き

1,100 円 (税込)

(塩焼・バター焼)

活ホッキ焼き

1,320 円 (税込)

(塩焼・バター焼)

活アワビ焼き

2,640 円 (税込)

(バター焼)



焼魚と焼物（うに殻焼き以外）のオーダー時間は
AM 11:30 ~ PM 1:45・PM 5:30 ~ PM 8:30 となります。

写真はイメージです。

天婦羅・サラダ

天婦羅
サラダ



天婦羅盛合わせ

海鮮と季節の野菜の盛合わせ。

2,640円(税込)

ういの三色天婦羅

1,870円(税込)

大葉・湯葉・おぼろ昆布

3種の素材とういのそれぞれ異なる風味をご堪能ください。

季節の野菜天婦羅

990円(税込)

旬の野菜を季節ごとに厳選致しております。

ズワイ蟹天婦羅(4本)

1,518円(税込)



大人のカニだらけサラダ

葉わさびとジェノベーゼ和え

葉わさびとジェノベーゼドレッシングがくせになるちょっと大人のサラダです。

1,375円(税込)



生うにと勝田豆腐店のたまふくら豆腐

たまふくら豆腐サラダ

北海道で誕生した「タマフクラ豆」から作る豆腐の、濃厚な豆の味をご堪能ください。

990円(税込)

天婦羅のオーダー時間は

AM11:30~PM1:45・PM5:30~PM8:30となります。

写真はイメージです。



丼物

丼物

味噌汁、香の物が付きます / ご飯大盛 : プラス 110円 (税込)



レギュラーサイズ

無添加生うに丼

当店自慢! ミョウバン不使用、生うに本来の味わいです。

レギュラーサイズ 4,950円 (税込) / Sサイズ 2,970円 (税込)



レギュラーサイズ

うにイクラ丼

極上うにと高級イクラをたっぷり
ご堪能ください。

レギュラーサイズ 4,180円 (税込)

Sサイズ 2,805円 (税込)



レギュラーサイズ

三色丼

極上うに、高級イクラ、人気のサーモンの
3種類が一度に味わえます。

レギュラーサイズ 3,630円 (税込)

Sサイズ 2,365円 (税込)

【丼ふりの大きさ】レギュラーサイズ : 約12cm Sサイズ : 約11cm

写真はイメージです。

握り・ご飯物



握り・ご飯物



Sサイズ

うにかに丼

レギュラーサイズ 3,960円(税込)

Sサイズ 2,640円(税込)



おまかせ握り

三貫 うに他二点 2,200円(税込)

五貫 うに他四点 3,080円(税込)

うに三貫 3,300円(税込)

うに屋の贅沢うに茶漬け

あつあつのお出汁をかけることによってうにか半熟になり、濃厚な甘みが口の中であつちやうととろけ、生うにを一層おいしくお召し上がりいただけます。

2,200円(税込)

うに入りむらかみ天丼

(味噌汁・香の物付き)

自慢の海鮮と野菜を豪快に盛った食べ応えのある天丼です。

2,530円(税込)

あつあつ うに雑炊(塩味)

素材の旨味をひきたてた専門店ならではの雑炊です。

2,200円(税込)

うに俵焼きおにぎり(2ヶ)

うに味噌の香ばしさに大葉の爽やかな香りが食欲をそそる一品です。

935円(税込)

あつあつ かに雑炊(塩味)

カニの風味が口の中いっぱい広がります。

1,650円(税込)

ご飯・香の物セット 330円(税込)

ご飯大盛 プラス 110円(税込)

岩海苔の味噌汁

198円(税込)

焼きおにぎり、天丼のオーダー時間は

AM11:30~PM1:45・PM5:30~PM8:30となります。



浜焼き 浜焼きコース

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広がります。一人前からでも御注文頂けます。

浜焼き単品

一人前 4,950 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 7,150 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)

一人前 7,150 円 (税込)

造り うに他二点盛り (無添加生うに、本日の白身魚、本鮪)

焼物 うに焼き OR 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 銀餡

揚物 うに香味揚げ ズワイガニ天婦羅 男爵芋 うに塩

食事 うに茶漬

・1名様より承ります。

・プラス 250 円 (275 円税込) で水菓子をご用意できます。

・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、焼物、台の物、強肴、揚物、食事、水菓子

一人前 8,800 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。