

さくら御膳

11・12月のオススメランチ



うにむらかみ
函館駅前店
限定

今月のおすすめ！！旬の味覚満載のランチ限定メニュー

和食店のこだわり
和スイーツ



さくら御膳スイーツセット

苺アイスと
抹茶パウンドケーキ

スイーツ+ コーヒー
または
ソフトドリンク **3,000** 税込 円

さくら御膳+ドリンクのみは2,420円

さくら御膳

- ◆ うに入りお造り三点盛り
- ◆ 自家製柚子味噌おでん風
- ◆ 森町明井農園産
自家製くりりんかぼちゃ豆腐
美味出汁
- ◆ 本日の小鉢
- ◆ 北海道産豚ヒレカツ
添え野菜
- ◆ 二十穀米御飯
味噌汁 香の物

プラス 1,650 円 (税込) でお食事を
ミニうにいくら御飯に変更できます。

ご提供時間 11時30分～13時45分

ランチ限定
1日10食限定 **2,200** 税込 円



うに尽くし御膳

一人前 5,550円(税込)

- 前 菜 本日のおまかせ前菜一品
- 瓢 籠 小 鉢 生湯葉美味出汁ジュレ
お造り 無添加生うに 他一点
鉢 物 ナッツサラダ仕立て
- 焼 物 雲丹グラタン
- 蒸 物 うに入り百合根饅頭 ベっ甲餡
- 食 事 うにバターご飯

※プラス 900円(税込) 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。

うに好きにはたまらない!!
無添加生うにをふんだんに使用した他では絶対に
味わうことができない贅沢な御膳。



人気の一品料理

- ・無添加生うに丼 ・あつあつうに雑炊
 - ・うに屋の豆乳と湯葉入りうにグラタン
 - ・うに乗せふわトロだし巻き玉子
 - ・うにバケット ・プリプリ海老マヨ
-
- ・うに尽くしコース、料理長おまかせコース、むらかみ厳選コースなど、季節の食材をむらかみスタイルでご提供するコースも人気です。



おすすめメニュー

昼の部 揚物、焼物ラストオーダー13時45分
夜の部 揚物、焼物ラストオーダー20時30分



うにバターバケット

当社自家製うにバターをバケットに乗せて
こんがり焼き上げました。発送はもちろん、
店頭販売もいたしております。

3枚 660円(税込)



函館名物！イカポッポ

生ビールが進む！！

マヨネーズポン酢でお召し上がりください。

1,430円(税込)



雲丹のイカ巻キルイベ

お酒のお供に・・・
特製のだし醤油でお召し上がりください。

1,430円(税込)



料理長厳選！

むらかみ流 海鮮お刺身サラダ

新鮮なお刺身を風味豊かな醤油ベースの
和風ドレッシングで・・・

1,100円(税込)

ふのりと函館産蛸の酢の物

函館産ふのりのシャキシャキとした食感をお楽しみください。

440円(税込)

知床鶏のから揚げ ハーブ塩添え

良質で柔らかく、ジューシーな知床鶏。シンプルにハーブ塩でお召し上がり下さい。

990円(税込)

しじみの味噌汁

お酒のみに最適！！素材の旨みをお楽しみ下さい。

495円(税込)

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。

昼の部 揚物、焼物ラストオーダー 13時 45分

うにグラタンのみ 14時まで可

夜の部 揚物、焼物ラストオーダー 20時 30分

うにグラタンのみ 21時まで可



うに屋の豆乳と湯葉入り

うにグラタン 1,430円(税込)

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。



うに屋の芋餅串焼き

1,100円(税込)

「北のハイグレード食品 2024」に
ダブル受賞した当店自家製のユニバターと
雲丹佃煮を使用しております。



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。

2,530円(税込)



うに乗せふわトロだし巻き玉子

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。

レギュラーサイズ 1,760円(税込)

ハーフサイズ 990円(税込)

うに入り百合根饅頭

1,210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

880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。

写真はイメージです。



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 / 2,915 円 (税込)



料理長推奨！！当店オリジナルの一品

地物平目と無添加生雲丹巻き

自家製雲丹のからすみと共に・・・

2,420 円 (税込)



本日の刺身 三点盛り (生うに他二点)

本日の刺身

うになし三点盛り (お任せ三点) 2,200 円 (税込)

うに入り三点盛り (生うに他二点) 2,915 円 (税込)

うに入り五点盛り (生うに他四点) 4,180 円 (税込)

活貝三種盛り合わせ (ホタテ・ホッキ・ツブ) 2,750 円 (税込)

活ホタテ刺 1,540 円 (税込)

活ホッキ刺 1,540 円 (税込)

活ツブ刺 2,310 円 (税込)

活アワビ刺 2,640 円 (税込)

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 550円(税込)

生湯葉 550円(税込)



イクラしょうゆ漬け(30g)
990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。

1,100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。

1,100円(税込)



自社製
うにの醤油漬け

雲丹の珍味！！
日本酒に最適です。

1,100円(税込)



自社製
粒うに

厳選された生うにの甘みを
最大限に引き出すように、
うす塩で仕立てています。

1,100円(税込)

各種お土産販売、全国配送承っております。詳しくはスタッフまでお問合せください。



天婦羅・揚物

昼の部 揚物ラストオーダー 13時 45分

夜の部 揚物ラストオーダー 20時 30分



天婦羅盛合わせ

海鮮と季節の野菜の盛合わせ。
自家製の雲丹塩で素材の旨味をご堪能ください。

3,520円(税込)



キャベツ入りイカメンチ

函館中野蒲鉾店より 自家製のイカメンチ

550円(税込)

野菜の天婦羅

1,100円(税込)

季節により5種類の野菜を使用しております。



うにチーズボール

某テレビコーナーにてレシピを考案してくた
うにチーズボール。とろ〜りとろけるチーズと
うにのバランスが美味。

1,100円(税込)



知床鶏の唐揚げ

ハーブ塩添え

良質で柔らかく、ジューシーな知床鶏。
シンプルにハーブ塩でお召し上がりください。

990円(税込)

写真はイメージです。

焼物

昼の部 焼物ラストオーダー 13時 45分

うに殻焼きのみ 14時まで可

夜の部 焼物ラストオーダー 20時 30分

うに殻焼きのみ 21時まで可

焼物



うに殻焼き 2,420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ください。



活ホタテ焼き 1,540円(税込)
(塩焼・バター焼)



北海道産 真ホッケ焼き 1,760円(税込)

北海道を代表する魚。
ホッケ本来のジューシーな脂と旨味が美味。



活ホッキ焼き 1,540円(税込)
(塩焼・バター焼)

鮭ハラス焼

厳選されたハラスは脂がのって
ご飯にも酒のおつまみにも最適です。 1,450円(税込)



じゃがバター 粒うに塩麴添え
(じゃがいも一つ又は二つからご注文できます。)

二つ付きの方がお得です♪ 一つ 660円(税込)

写真は二つ付きです。 二つ 1,100円(税込)



活アワビ焼き 2,750円(税込)
(バター焼)

写真はイメージです。



丼物

味噌汁、香の物が付きます／ご飯大盛：プラス 110円（税込）

プラス 1,210円（税込）でうにを 10g 倍増できます。



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 7,260円（税込）

Sサイズ 4,345円（税込）



豪華海鮮丼

自慢の生うにをはじめ、新鮮な海鮮を
7種類盛付けた贅沢な丼です。
数量限定！！

仕入れ状況により写真と内容が異なる場合がございます。

レギュラーサイズ 6,930円（税込）



レギュラーサイズ

うにイクラ丼

厳選された高級イクラと無添加生うに丼

レギュラーサイズ 5,940円（税込）

Sサイズ 4,290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 5,060円（税込）

Sサイズ 3,850円（税込）

その他、うに無し丼も出来ます。（・イクラ・サーモン）

レギュラーサイズ各 3,850円（税込） Sサイズ 2,860円（税込）

御飯・香の物セット 330円（税込） 岩海苔のお味噌汁 385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