



お待たせしました！

【数量限定】

利尻・礼文島産 エゾバフンウニ

エゾバフンウニも、もちろんミョウバン不使用。

漁期が6月～8月と短くとても稀少です。

“今しか食べられない” 極上のエゾバフンウニ！！

丼ぶりご注文のお客様は +1100 円（税込）で塩水うにを 10g 増量できます。



塩水うに丼 レギュラーサイズ 60g

5,775 円（税込）



食べ比べ丼 レギュラーサイズ

塩水うに 30g 無添加生うに 40g

6,050 円（税込）



食べ比べ丼 ハーフサイズ

塩水うに 20g 無添加生うに 30g

4,345 円（税込）



塩水うに刺 20g 2,200 円（税込）

お得なうに刺食べ比べ

塩水うに刺 10g

無添加生うに刺し 15g 2,475 円（税込）

うにの最高峰

利尻で育った美味しい
エゾバフンウニを
是非ご賞味ください。

今月のおすすめメニュー



うに入り嶺岡豆腐

函館牛乳と北海道産生クリームをブレンドし、雲丹を加えた贅沢でクリーミーな味わいのお豆腐です。白ワイン、日本酒、様々なお酒にも相性抜群です。

935 円 (税込)



道産男爵芋のさざ波揚げ 米味噌チップ

うに豆乳クリームチーズディップ添え

605 円 (税込)

カリッともっちりと！

食感がくせになります。

当社自慢のユニバターディップと

共に、生ビールはいかがですか？



夏野菜と海鮮カルパッチョ

自家製和風クリームソース

(サーモン、ホタテ、いくら)

990 円 (税込)



プリプリ海老マヨ

香味のきいたマヨソース

5 尾付

1,100 円 (税込)

おすすめ料理に使用しているユニバター、ユニバターディップは

写真はイメージです。

当店でも販売しております、お気軽にスタッフにお申し付けくださいませ。

むらかみ特製

うに屋のうに重ひつまぶし風



限定5食！！ うに重 雲丹・海老天麩羅 うに入り嶺岡豆腐
茶だし付

まるでうな重を思わせるような特製の甘ダレと、絶妙な火の通し方で
まったりとしたレアな食感が美味。ひつまぶし風に天茶漬けにして
1度で二つの味わいが楽しめる新メニューです。

6,160円(税込)

お得な小鉢、お刺身セット

ちょっと贅沢に・・・

本日の小鉢一点、野菜サラダ、
本日のお造り無添加生うに他一点を
お付けできます。

+2,200円(税込)

写真はイメージです。

