

A

ご飯もの
Meal / 餐

The price is including tax. / 价格是含税。 / 価格は税込です。

1 無添加生うに丼

¥4,950 Regular size
¥2,970 Small size



This photo is a regular size bowl.
这张照片是普通尺寸的盖饭。

The most popular dish at this restaurant.
Preservative-free, enjoy the natural flavor of sea urchin to your heart's content.
不适用任何保鲜剂，请品尝海胆本身的美味。
ミョウバン不使用の生うに本来の味わいをご堪能ください。

2 うに・イクラ丼

¥4,180 Regular size
¥2,805 Small size



This photo is a regular size bowl.
这张照片是普通尺寸的盖饭。

You can savor two types of seafood, top quality sea urchin with high-grade salmon roe.
品尝极好的海胆和高级的鲑鱼子，组合起来的两种美味。
極上うにと高級イクラをたっぷりとお堪能ください。

3 選べる二色丼(うに入り)

¥3,960 Regular size
¥2,640 Small size




This photo is a small size bowl.
这张照片是小尺寸的盖饭。

- 1** Crab
螃蟹 / カニ
- 2** Salmon
三文鱼 / サーモン
- 3** Scallops
扇贝 / ホタテ

Please choose 1 from crab, salmon, or scallops.
螃蟹・三文鱼・扇贝三选一。
カニ・サーモン・ホタテの中から好きな1種をお選びください。

4 選べる二色丼(うになし)

¥2,860 Regular size
¥1,705 Small size



This photo is a regular size bowl.
这张照片是普通尺寸的盖饭。

- 1** Crab
螃蟹 / カニ
- 2** Salmon
三文鱼 / サーモン
- 3** Scallops
扇贝 / ホタテ
- 4** Salmon roe
鲑鱼子 / イクラ

Please choose 2 from crab, salmon, scallops, or salmon roe.
螃蟹・三文鱼・扇贝・鲑鱼子三选二。
カニ・サーモン・ホタテ・イクラの中から好きな2種をお選びください。

5 豪華海鮮丼

¥4,290 Regular size only



It is a bowl luxuriously filled with nine kinds of fresh seafoods including the boasted raw sea urchin.
从自傲的生海胆，到9种新鲜海鲜！奢华盖饭！
自慢の生うにをはじめ、新鮮な海鮮を9種類盛付けた贅沢な丼です。

※ Rice bowl size : Regular size 12cm / Small size 11cm
※ 盖饭的大小 普通 约 12 厘米、小份 约 11 厘米

6 握り

- 1** ¥3,300
3 pieces of sea urchin sushi
海胆三贯 / うに三貫
- 2** ¥3,080
5 pieces of select sushi
OMAKASE 五贯 / おまかせ握り五貫
※Order time / 点菜时间 / オーダー時間
5:30p.m. ~ 9:15p.m.
- 3** ¥1,540
3 pieces of tuna sushi
金枪鱼三贯 / マグロ三貫
- 4** ¥2,200
3 pieces of select sushi
OMAKASE 三贯 / おまかせ握り三貫

职人使用新鲜食材精心握出的寿司。
新鮮素材を職人が心を込めて握ります。

※**2** 4 varieties in addition to sea urchin / 海胆和其他 4 品 / うに他 4 点
※**4** 2 varieties in addition to sea urchin / 海胆和其他 2 品 / うに他 2 点

B

一品料理

A la carte / 单品

The price is including tax. / 价格是含税。 / 価格は税込です。



1 無添加生うに刺

¥5,720
90g

¥3,410
50g

¥2,200
30g

What makes Uni Murakami's sea urchin special is that it is prepared unconventionally without using alum.

Please enjoy the chance to try it this way.
海胆 MURAKAMI…不使用明矾的稀少生海胆…
感受愉悦的邂逅。

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…感動の出会いをお楽しみください。



2 刺身盛り合わせ

① ¥2,750
5 assorted sashimi of the day (4 varieties in addition to raw sea urchin)
今日刺身 5品 (海胆和其他 4品) / 本日の刺身五点盛り (生うに他四点)

② ¥1,815
3 assorted sashimi of the day (2 varieties in addition to raw sea urchin)
今日刺身 3品 (海胆和其他 2品) / 本日の刺身三点盛り (生うに他二点)

3 刺身 (单品)

① Tuna sashimi / 金枪鱼刺身 / マグロ刺	¥1,760
② Live scallop sashimi / 活扇贝刺身 / 活ホタテ刺	¥1,100
③ Live clam sashimi / 活北极贝刺身 / 活ホッキ刺	¥1,320
④ Button shrimp sashimi (large) 1 tail / 牡丹虾刺身 (大) 1尾 / ボタンエビ刺 (大) 1尾	¥715
⑤ Live whelk sashimi / 活海螺刺身 / 活ツブ刺	¥1,595
⑥ Live sea pineapple sashimi / 活海鞘刺身 / 活ホヤ刺	¥858
⑦ Live abalone sashimi / 活鲍鱼刺身 / 活アワビ刺	¥2,640
⑧ Assortment of 3 live shellfish (scallops, clam, and whelk) 活贝类刺身三品 (扇贝・北极贝・海螺) / 活貝三種盛り合わせ (ホタテ・ホッキ・ツブ)	¥2,035



4 大人のカニだらけサラダ
葉わさびとジェノベーゼ和え

¥1,375

A salad full of crab meat.
The dressing made with Genovese sauce and wasabi leaf is an acquired taste, making for a salad more suitable for adults.
螃蟹沙拉。叶芥末和青酱的酱汁味道成癮的沙拉。
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。



5 うに屋の豆乳と湯葉入りうにグラタン ¥1,100

Soy milk and bean curd sea urchin gratin.
Sea urchin cooked with a pleasant aroma in its husk.
使用豆乳和生豆皮制作的奶汁烤海胆。
用海胆壳为容器香烤而成。

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。



6 うに殻焼

¥1,760

Please savor the sweet flavor of thick sea urchin, gained from being prepared without alum.
不使用明矾，品尝海胆浓厚的甘甜。
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味わってください。



焼物・揚物

The price is including tax. / 价格是含税。 / 価格は税込です。

Grilled dishes / Deep-fried / 烤菜 / 炸菜

※Order time / 点菜时间 / オーダー時間 11:30a.m. ~ 2:00p.m. 5:30p.m. ~ 9:00p.m.



1 活ホタテ焼き / 活ホッキ焼き / ジャガバター

① ¥1,100

Scallops (cooked with salt)
盐烤扇贝 / 活ほたて塩焼き

③ ¥1,320

surf clam (cooked with salt)
盐烤北极贝 / 活ホッキ塩焼き

⑤ ¥616

Buttered potato with homemade buttered sea urchin
土豆黄油 付自家制海胆黄油
じゃがバター 自家製うにバターを添えて

② ¥1,100

Scallops (cooked with butter)
黄油烤扇贝 / 活ほたてバター焼き

④ ¥1,320

surf clam (cooked with butter)
黄油烤北极贝 / 活ホッキバター焼き

Please thoroughly enjoy the perfect match of Hokkaido potato with homemade sea urchin butter.
北海道产土豆(男爵)与自家制海胆黄油的绝配,这个必须吃。
北海道産男爵芋と自家製うにバターの相性をぜひ堪能ください。



2 真ホッケ(根ホッケ)

¥1,540
1 whole



3 鮭ハラス

¥968

The symbolic fish of Hokkaido. Atka mackerel has a juicy fat and taste that are delicious.
北海道代表的魚。花鯉魚本身香嫩多汁非常美味。
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。

The carefully selected salmon belly is fatty and is a perfect accompaniment to rice and side dishes.
精选的鲑鱼腩油脂饱满,下饭佐酒两相宜。
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。



4 天婦羅盛合わせ

¥2,640



5 ボタン海老(大)の天婦羅1尾

¥715

The tempura assortment of seafood and seasonal vegetables. Please experience the great flavor of the ingredients with the company's original sea urchin salt.
海鲜和时蔬天妇罗拼盘。用自家制的海胆盐味调出食材的鲜美。
海鮮と季節の野菜の盛合せ。自社製の雲丹塩で素材の旨味をご堪能ください。

This is a substantially big shrimp tempura!
分量十足的大虾天妇罗!
食べ応えのある大きな海老です!

D

うにのお料理

Sea Urchin Dishes / 海胆料理

The price is including tax. / 价格是含税。 / 価格は税込です。

※Order time / 点菜时间 / オーダー時間 11:30a.m. ~ 2:00p.m. 5:30p.m. ~ 9:00p.m.

1 うにの三色天婦羅

¥1,870



Please fully experience each individual flavor of three ingredients (shiso, dried bean curds, shredded kombu) with sea urchin.

3 种食材（紫苏叶・豆皮・昆布松）与海胆融合，各有风味。
3種の素材（大葉・湯葉・おぼろ昆布）とうにのそれぞれ異なる風味をご堪能ください。

2 うに乗せふわトロだし巻き玉子

¥1,540



The flavor of lightly fragrant shiso. It is cooked with grated yam, giving it a soft fluffy texture. 带着淡淡的紫苏香气。将山药磨碎后融入鸡蛋中煎烤，顺滑的口感瞬间征服你。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。

3 うにコロッケ (2ヶ)

¥1,100



Home-made croquette with sea urchin stuffed into fluffy Hokkaido potato.

海胆馅的北海道土豆私房薯饼。

ホクホクの北海道産じゃがいもの中にうにが入った自家製コロッケです。

4 うに大福

¥880



The chewy texture of Hokkaido potatoes and the melty feel of raw sea urchin are delicious.

软糯的北海道土豆配上入口即化的海胆，美味！

北海道産じゃがいものモチリした食感とトロリ生うにが美味。

5 うに屋の贅沢石焼きうにごはん

¥2,420



A dish with the distinct sweetness of additive-free sea urchin slightly cooked, with a pleasant burnt fragrance created by cooking in a stone bowl.

加热的石锅中散发出锅巴的香味，再加上无添加的生海胆，天下绝品！

熱した石の器によってできるおこげの香ばしさとほのかに火の入った無添加生うにならではの甘みが絶品の一品です。

6 雑炊



① ¥2,200

Sea urchin in rice porridge (salted)
海胆雑炊【汤泡饭】(盐味)
うに雑炊 (塩味)

② ¥1,650

Crab in rice porridge (salted)
螃蟹雑炊【汤泡饭】(盐味)
かに雑炊 (塩味)

Rice porridge of a specialist restaurant that draws the flavor from the ingredients.

食材的鲜美研磨专门店的杂炊。
素材の旨味をひきたてた専門店ならではの雑炊です。



夜のみのメニュー

Dinner only / 仅限晚餐

The price is including tax. / 价格是含税。 / 価格は税込です。

※Order time / 点菜时间 / オーダー時間 5:30p.m. ~ 9:00p.m.



1 エゾ鹿肉料理

① ¥1,760

Roast Hokkaido venison, deep fried vegetables, sea urchin salt

北海道産鹿肉烤肉 炸蔬菜 付淹海胆
エゾ鹿肉のロースト 揚げ野菜 うに塩添え

② ¥1,320

Hokkaido venison thigh cutlets served with salad

北海道産鹿腿肉 炸肉排 付沙拉
エゾ鹿肉もものカツレツ サラダ添え

③ ¥1,320

Minced Hokkaido venison thigh, seasoned with Gagome kelp horseradish

北海道産鹿腿肉 TATAKI (外熟内生)
付昆布山芥末醬
エゾ鹿肉もものたたき がごめ昆布山わさび添え

Please enjoy venison matured by a professional master, stocked from a specialty slaughterhouse.

从食肉加工专门店直接进货，敬请品尝由专业老师傅烹制的鹿肉。

食肉処理専門店より仕入れるプロのマイスターによる熟成された鹿肉をお楽しみください。

※Order time / 点菜时间 / オーダー時間 5:30p.m. ~ 8:00p.m.



2 浜焼き

¥4,950

¥6,490
with abalone

■Sea urchin, live scallops, live surf clam, botan shrimp

海胆・活扇贝・活北极贝・牡丹虾
ウニ・活ホタテ・活ホッキ・ボタンエビ

※Available in single serve. / 订单从一人起订。 / 注文は一人前から承ります。

※Taking orders evenings only between 5:30pm and 8:00pm /
点菜时间 仅限夜晚 (5:30p.m.-8:00p.m.) /
オーダー時間 夜の部のみ (5:30p.m.-8:00p.m.)

※Cooking times can reach 1 hour from start to finish. /
从开始烤到结束大约需要花费 1 小时。 /
焼き始めから終わりまで 1 時間程度、お時間がかかります。

※Because cooking on an ishiyaki grilling stone cannot be done at a two-seater table or counter seating, food is cooked and served from the kitchen. /
因 2 人座餐桌和吧台席位不能进行石板烧，直接提供厨房烤好的料理。 /
二人掛けのテーブルとカウンター席では石焼きができない為、厨房にて焼いたものをお出し致します。



3 うに尽くしコース

¥7,150

- | | |
|---------------------------|---|
| 1 Appetizers
前菜 前菜 | Sea urchin on raw dried bean curds, sea urchin boiled down in soy
海胆生豆皮、海胆佃煮 / 生湯葉うにのせ、うに佃煮 |
| 2 Sashimi
刺身 造り | Assortment of sea urchin and two other items (whitefish of the day, bluefin tuna)
刺身 海胆其他 2 品 (今日の白身魚、金槍魚) / うに他二点盛り (本日の白身魚、本鮪) |
| 3 Grilled dishes
烧物 焼物 | Sea urchin gratin or sea urchin husk grilled
奶汁烤海胆 OR 海胆带壳烧 / うにグラタン or うに殻焼き |
| 4 Bowl
钵物 鉢物 | Grilled sea urchin salad
烤海胆沙拉 / 焼きうににサラダ仕立て |
| 5 Steamed
蒸物 蒸し物 | Yurine manju (bun made from mashed lily bulbs) filled with sea urchin in ginan (clear starchy sauce)
海胆百合馒头 银餡 / うに入り百合根饅頭 銀餡 |
| 6 Deep-fried
炸物 揚げ物 | Sea urchin flavored fried, snow crab tempura, fried potato with sea urchin salt
香炸海胆、松叶蟹天妇罗、炸土豆 ~ 付盐淹海胆
うに香味揚げ、スワイカ二天、じゃがいも揚げ ~ うに塩を添えて |
| 7 Meal
主食 食事 | Sea urchin with chazuke (boiled rice with soup poured on it)
海胆茶泡飯 / うに茶漬け |

※For an additional 250 yen (275 yen tax inc.) fruit dessert can be added.
加 250 日元 (275 日元含税) 可追加水果。 / プラス 250 円 (275 円税込) で水菓子を用意できます。
※Ingredients may differ depending on ingredients available that day.
当天根据进货内容，菜单会有变化。 / 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。

F

ドリンク

Drink / 饮料

The price is including tax. / 价格是含税。 / 価格は税込です。

1 ビール

① Draft beer (Sapporo Classic)
鲜啤酒 (札幌 Classic)
生ビール サッポロクラシック
¥605

② Bottled beer (Sapporo Black Label) 500ml
瓶装啤酒 (札幌 黑 LABEL) 500ml
瓶ビール サッポロ黒ラベル 500ml
¥715

2 ウイスキー

Whisky / 威士忌 / ウイスキー

① and soda / 加汽水 / ハイボール ¥605

② and water / 加水 / 水割り ¥550

③ on the rocks / 加冰 / ロック ¥550

3 ワイン

① White wine by the glass
杯装白葡萄酒
グラスワイン白
¥550

② Red wine by the glass
杯装红葡萄酒
グラスワイン赤

※ Ask the staff about bottled wine, too.
还有瓶装葡萄酒。请向服务员咨询。
ボトルワインのご用意がございます。
スタッフにお問い合わせください。

4 果実酒

① ZEITAKU YUZUSHU (Yuzu wine)
奢侈 YUZU 酒 (柚子酒) / 贅沢ゆず酒
¥660

② SHIROKAGA (Plum wine)
白加贺 (梅子酒) / 白加賀
¥704

③ HACHIMITSU UMESHU (Plum wine)
蜂蜜梅酒 (梅子酒) / 蜂蜜梅酒
¥660

① and water / 加水 / 水割り

② and hot water / 加热水 / お湯割り

③ on the rocks / 加冰 / ロック

④ Mand soda (an additional 110 yen)
加汽水 (加 110 日元) / ソーダ割 (プラス¥110)

5 日本酒 (150ml)

¥880

① UNI MURAKAMI Junmai Ginjo
UNI MURAKAMI 純米吟醸
うに むらかみ 純米吟醸

② FUYU-HANABI Junmai Daiginjo
冬花火 純米大吟醸
冬花火 純米大吟醸

6 日本酒 (90ml)

① UNI MURAKAMI Junmai Ginjo SHIZIKUDORI
UNI MURAKAMI 純米吟醸 SHIZIKUDORI
うに むらかみ 純米吟醸 しずくどり
¥770

② KAMIKAWA-TAISETSU Junmai Daiginjo
上川大雪 純米大吟醸
上川大雪 純米大吟醸
¥1,375

7 燗酒

¥1,672 (300ml)
¥836 (150ml)

Warmed sake / 热酒
KOKUSHIMUSO Honjozo
国土无双 本醸造 / 国土無双 本醸造

8 ソフトドリンク

¥495

① Cola / 可乐 / コーラ

② Ginger ale / 姜汁汽水
ジンジャーエール

③ Orange Juice / 橙汁
オレンジジュース 100%

④ Grapefruit Juice / 西柚汁
グレープフルーツジュース 100%

⑤ Oolong Tea / 乌龙茶 / ウーロン茶

⑥ Green Tea / 绿茶 / 玉露入り緑茶

⑦ Corn tea / 玉米须茶 / コーン茶