

A

ご飯もの  
Meal / 餐

うにむらかみ 函館本店 / Uni Murakami Hakodate Main Store

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



Popularity 人気 Specialty 特産

¥4,860 Regular size 80g  
¥2,916 Small size 40g

The most popular dish at this restaurant. Preservative-free, enjoy the natural flavor of sea urchin to your heart's content.  
本店人気第一。不适用任何保鲜剂，请品尝海胆本身的美味。  
当店人気 NO.1。ミョウバン不使用のうにに本来の味わいをご堪能ください。

**2** 三色丼



Popularity 人気

¥3,564 Regular size  
¥2,322 Small size

You can savor three types of seafood, top quality sea urchin with high-grade salmon roe and salmon.  
品尝极好的海胆和高级的鲑鱼子，鲑鱼组合起来的三种美味。  
極上ウニと高級イクラ、サーモンの三種を味わえます。

**3** うに・イクラ丼



Popularity 人気

¥4,104 Regular size  
¥2,754 Small size

It is popular bowl where you can taste raw urchin without preservatives and Hokkaido's salmon roe.  
可品尝到不使用明矾的生海胆和北海道产鲑鱼子的人气盖饭。  
ミョウバン不使用の生うにと北海道産イクラが味わえる人気の丼ぶり。

**4** 豪華海鮮丼



Popularity 人気

¥3,780

At this restaurant, the seafood is presented splendidly. You must try this luxurious rice bowl with seafood that characterizes Hokkaido perfectly.  
只有本店才有的豪华新鲜海鲜组合。  
一次品尝可以代表北海道的美味海鲜的奢华盖饭。  
当店ならではの新鮮な海鮮類を豪華に盛りました。  
北海道を代表する海鮮を一度に味わえる贅沢な丼ぶりです。

**5** 二色丼(ウニ入り)



Popularity 人気 Specialty 特産

¥3,672 Regular size  
¥2,484 Small size

A popular rice bowl you choose ingredients for. Please choose 1 toppings of your liking from the list below.

自由选择两种喜爱的海鲜的人气盖饭。  
请从下面选择两种喜欢的海鲜。  
お好きな1種を自由に選べる大好評の丼です。  
下記の中から好きな1種をお選び下さい。

- ① Crab/ 螃蟹 / カニ
- ② Scallops/ 扇贝 / ホタテ
- ③ Salmon/ 三文鱼 / サーモン
- ④ Squid/ 鱿鱼 / イカ

Please choose one of your favorite seafood besides raw urchin.  
自傲的生海胆以外，请挑选一种其它喜欢的海鲜。  
自慢の生うにの他に好きな海鮮を1つお選び下さい。

※Rice bowls come with miso soup. / 盖饭搭配味噌汤。 / 丼には味噌汁が付きます。  
※Rice bowl size : Regular size about 12cm, Small size about 11cm / 盖饭的大小 普通约12厘米，小份约11厘米 / 丼ぶりの大きさは レギュラー約12cm、Sサイズ約11cmです。  
※Please dissolve the wasabi into the stock and soy sauce mix set out on your table, pour it over the rice bowl and enjoy.  
请使用在桌面上放置的盖饭用的特质酱油将芥末溶解，浇在盖饭上品尝。 / 卓上に置いてある丼ぶり用のだし醤油でワサビを溶いて、丼ぶりの上からかけてお召し上がり下さい。

**6** 二色丼



Popularity 人気 Specialty 特産

¥2,808 Regular size  
¥1,674 Small size

A popular rice bowl you choose ingredients for. Please choose 2 toppings of your liking from the list below.

自由选择两种喜爱的海鲜的人气盖饭。  
请从下面选择两种喜欢的海鲜。  
お好きな2種を自由に選べる大好評の丼です。  
下記の中から好きな2種をお選び下さい。

- ① Salmon roe/ 鲑鱼子 / イクラ
- ② Scallops/ 扇贝 / ホタテ
- ③ Salmon/ 三文鱼 / サーモン
- ④ Squid/ 鱿鱼 / イカ
- ⑤ Crab/ 螃蟹 / カニ

Recommended bowl to those who are not good at raw urchin.  
The photo is a combination of salmon roe and squid.  
向不能吃海胆的客人推荐的海鲜盖饭。照片是鲑鱼子和鱿鱼的组合。  
生うにの苦手な方へおすすめの丼ぶり。写真はイクラとイカの組み合わせです。

※Rice bowls come with miso soup. / 盖饭搭配味噌汤。 / 丼には味噌汁が付きます。  
※Rice bowl size : Regular size about 12cm, Small size about 11cm / 盖饭的大小 普通约12厘米，小份约11厘米 / 丼ぶりの大きさは レギュラー約12cm、Sサイズ約11cmです。  
※Please dissolve the wasabi into the stock and soy sauce mix set out on your table, pour it over the rice bowl and enjoy.  
请使用在桌面上放置的盖饭用的特质酱油将芥末溶解，浇在盖饭上品尝。 / 卓上に置いてある丼ぶり用のだし醤油でワサビを溶いて、丼ぶりの上からかけてお召し上がり下さい。

**B** 一品料理  
A la carte / 单品

**1** うに雑炊 ¥2,160



①Salted / 盐味 / 塩味    ②Miso flavor / 味噌味 / 味噌味

Rice porridge of a specialist restaurant that draws the flavor from sea urchin. Choose from salted or miso flavor.

只有提供美味海胆的专门店在能做出来的稀饭。可以选择盐味和味噌味。

うにの旨味をひきだした専門店ならではの雑炊です。塩味が味噌味をお選び下さい。

**2** 自家製うに屋のウニグラタン ¥1,026



Popularity 人気    Specialty 特産

A popular dish. Served in the sea urchin shell, we cook our special made white sauce thick with sea urchin mixed in topped with our boasted sea urchin. 人气商品。请品尝使用海胆的壳作为容器，以加入大量海胆的特质白汁酱料后烤制的海胆料理。

人気の商品です。ウニの殻を器にし、ウニをたっぷり混ぜ込んだ特製ホワイトソースに自慢のウニをトッピングして焼き上げています。

**3** 無添加生うに刺 ¥2,160



Popularity 人気    Specialty 特産

Sea urchin Murakami is a scarce sea urchin that doesn't use any preservatives. Enjoy the delicious and impressive experience.

所谓海胆村上…指的是不使用保鲜剂、罕有的海胆。请期待令您感动的相遇。

うに むらかみといえば・・・ミョウバン不使用の稀少な生うに。感動の出逢いをお楽しみ下さい。

**4** カニだらけサラダ ¥1,080



It is a luxurious salad that used plenty of snow crab. 使用足量雪蟹的奢侈的色拉。

ズワイガニのほぐし身をたっぷり使用した贅沢なサラダです。

**5** 本日の刺身盛り合せ ¥2,160



Popularity 人気

Using hand picked items from the market, It's today's recommended sashimi combination. (sea urchin + 4 items)

从市场严格挑选，当日推荐的刺身拼盘。(海胆 + 其他四种)

市場より厳選した、本日おすすめ刺身盛り合せです。(うに+4点)

**6** 刺身 (单品)



※Photo is for illustration purposes. / 照片仅供参考。 / 写真はイメージです。

- ① ¥993 Live scallop / 活扇贝 活ホタテ刺
- ② ¥1,296 Live surf clam / 活北极贝 活ホッキ刺
- ③ ¥1,620 Botan shrimp / 牡丹虾 ボタンエビ刺
- ④ ¥950 Salmon / 三文鱼 サーモン刺

Sashimi of your choice separately. / 可点喜欢刺身的单品。お好みの刺身を单品で。



一品料理

A la carte / 单品

うにむらかみ 函館本店 / Uni Murakami Hakodate Main Store

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 11:00a.m. ~ 1:45p.m. 5:00p.m. ~ 8:45p.m.



1 雲丹の天ぷら

¥1,836

Sea urchin tempura on green shiso (Japanese basil). The fragrant shiso will spread around your mouth with the sea urchin flavor.

搭配上大叶的海胆天妇罗。海胆的浓厚和大叶的香气在口中扩散开来。

大葉にのせたウニの天ぷら。ウニの旨味、大葉の香りが口の中に広がります。



2 うに入りむらかみ天丼

¥2,484

Specialty  
特産

We boast our dynamically arranged tempura rice bowl with sea urchin, prawns, snow crab, scallops and vegetables.

海胆、海虾、雪蟹、扇贝、蔬菜等爽快的组合在一起的天妇罗盖饭。

うに・海老・スワイガニ・ホタテ・野菜を豪快に盛った自慢の天丼です。



3 うにのせ焼きおにぎり

¥648

Specialty  
特産

Enjoy the aromatic grilled rice ball topped with sea urchin. 请品尝放上了海胆的烤至香味十足的饭团。

うにをのせて、香ばしく焼き上げたおにぎりです。



4 うにコロッケ

¥1,080

It is a special croquette containing fresh-baked Hokkaido potato with lots of Sea urchin.

热气腾腾的北海道产马铃薯中加上足量海胆的特制土豆饼。

ホクホクの北海道産じゃがいもの中にたっぷりとうにが入った特製コロッケです。



5 うに入りだし巻き玉子

¥1,512

The Sea urchin Speciality store to be proud of dashimaki with use of raw urchin.

毫不吝惜地使用海胆专门店自傲的生海胆的奢侈的鸡蛋卷。

うに専門店の自慢の生うにを惜しげもなく使用した贅沢なだし巻き玉子。



6 うに大福

¥864

Soft and springy Hokkaido's potato and Raw urchin.

北海道产马铃薯粘糯的口感和生海胆入口即化的口感，堪称绝品。

北海道産じゃがいものモチリした食感ととろける生うにの食感が絶品です。

**D** 一品料理  
A la carte / 单品

※Order time / 点菜时间 / オーダー時間 11:00a.m. ~ 1:45p.m. 5:00p.m. ~ 8:45p.m.

**1** 活ホタテ焼き / 活アワビ焼き / 活ホッキ焼き



Specialty  
特産



Popularity  
人気

**① ¥993**

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

**② ¥2,592**

Abalone (cooked with salt)  
盐烤鲍鱼 / 活アワビ塩焼き

**③ ¥1,296**

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

**④ ¥993**

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

**⑤ ¥2,592**

Abalone (cooked with butter)  
黄油烤鲍鱼 / 活アワビバター焼き

**⑥ ¥1,296**

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

Try our fresh scallops, abalone and surf clam cooked with salt or butter.

请品尝用盐或黄油烤制而成新鲜的扇贝、鲍鱼和北极贝。 / 鲜度抜群のホタテやアワビやホッキを塩焼き、又はバター焼きでお召し上がり下さい。

**2** うに殻焼

¥1,728



Specialty  
特産

**3** 天ぷら盛合せ

¥2,592



You can really savor the natural flavor, as this sea urchin is preservative-free. The fragrant and rich sweetness is beautiful.

品尝因为没有保鲜剂所以才有的海胆的美味…。香气十足浓厚的甘甜美味。

ミョウバン不使用だからこそ味わえる…。芳ばしく濃厚な甘みが美味。

Seafood and seasonal vegetable tempura combination. Experience the flavors with citron salt.

海鲜和时蔬制成的天妇罗拼盘。配合柚子盐来品尝食材的美味。海鲜と季節野菜の盛合せ。ゆず塩で素材の旨味をご堪能下さい。

**4** 真ホッケ

¥1,512  
1 whole



Popularity  
人気

**5** うに屋の贅沢うに茶漬け

¥2,160



Popularity  
人気

Specialty  
特産

The symbolic fish of Hokkaido, Atka mackerel. Fat drips from the soft flavor filled flesh…。 ※Cooking time: 10 to 15 minutes.

北海道代表的魚「魚花魚」。軟化的鱼肉特有的香味和鱼脂种的甜美…。

※制作時間 10~15 分前後。

北海道の代表的な魚、「ホッケ」。旨味を含んだやわらかな身から脂がジワーッと溢れだす…。

※焼き時間 10~15 分程かかります。

By covering in piping hot dashi broth, the raw sea urchin becomes half cooked, the rich sweetness will melt in your mouth allowing you to enjoy the raw sea urchin even more. 加入了热的高汤而使得海胆变成半熟，浓厚的甘甜味道在口中绵绵化开，可以品尝海胆带来的更上一层楼的美味。

あつあつの出し汁をかけることにより、生うにが半熟になり、濃厚な甘みが口の中でとろ〜りとろけ、生うにを一層おいしくお召し上がりいただけます。 ※Order time / 点菜时间 / オーダー時間 11:00a.m. ~



一品料理、飲み物

うにむらかみ 函館本店 / Uni Murakami Hakodate Main Store

A la carte / 单品、Drink / 饮料

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



1 浜焼き (Grill on stone)

¥4,860

¥6,372  
with abalone

We use all fresh ingredients that can be served as sashimi.  
By cooking on stone, the beautiful flavor condenses, the sweetness and aroma will spread throughout your mouth.  
Sea urchin, live scallops, live surf clam, botan shrimp

所有的刺身都使用可食用的新鲜食材。  
通过在石板上的烤制，使食材的鲜味更为浓缩，甘甜和芳香在口中扩散。

海胆・活扇贝・活北极贝・牡丹虾

全て刺身で食べられる新鮮な素材を使用しております。  
石で焼くことにより、素材の旨みを凝縮し、甘さと芳ばしさが口いっぱいに広がります。

ウニ・活ホタテ・活ホッキ・ポタンエビ

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

Popularity 人気  
Specialty 特産

※Taking orders evenings only between 5:00pm and 8:00pm / 点菜时间 仅限夜晚 (5:00p.m.-8:00p.m.) / オーダー時間 夜の部のみ (5:00p.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, food is cooked and served from the kitchen.  
因 2 人座餐桌不能进行石板烧，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。



2 ビール



3 日本酒



4 ソフトドリンク

¥400

① ¥580

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

① ¥850

Unimurakami 1 cup (150ml)  
Unimurakami 一杯 (150 毫升)  
うにむらかみ 1 杯 (150ml)

① Coca-Cola  
可口可乐  
コココーラ

② Orange Juice  
橙汁  
オレンジジュース

② ¥690

Bottled beer (Sapporo Black Label)  
瓶装啤酒 (札幌 黒 LABEL)  
瓶ビール (サッポロ黒ラベル)

② ¥800

Kokushimuso 1 cup (150ml)  
国土无双 一杯 (150 毫升)  
国土無双 1 杯 (150ml)

③ Oolong Tea  
乌龙茶  
ウーロン茶

④ Green Tea  
绿茶  
緑茶

③ ¥980

Onuma beer (bottle)  
大沼啤酒 (瓶装)  
大沼ビール (ピン)

③ ¥980

Chitosetsuru Junmai Namazake mini-bottle (330ml)  
千岁鹤纯米生酒 迷你瓶装 (330 毫升)  
千歳鶴純米生酒 ミニボトル (330ml)