

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

¥7,260  
Regular size

¥4,345  
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

¥5,940  
Regular size

¥4,290  
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ご堪能ください。

**3** 選べる三色丼（うに入り）

¥5,060  
Regular size

¥3,850  
Small size



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

You can enjoy three kinds of food in one dish: the finest sea urchin, high-grade salmon roe, and the popular salmon.  
极品海胆，高级鲑鱼子，受欢迎的三文鱼3种一次全能品尝。  
極上うに、高級イクラ、人気のサーモンの3種が一度に味わえます。

**4** 厳選海鮮丼（数量限定）

¥6,050  
Regular size only



It is a bowl luxuriously filled with seven kinds of fresh seafoods including the boasted raw sea urchin.  
从自傲的生海胆，到7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7種類盛付けた贅沢な丼です。  
※Please leave the ingredient selection to us depending on the availability.  
根据进货情况请由厨师决定菜单内容。 / 入荷状況により内容はおまかせください。

**5** 海の宝石箱（ランチ限定メニュー）

¥6,050



Lunch-only luxury rice bowl! Enjoy fresh sea urchin, flying fish roe, and salmon roe all in one bowl.

午餐限定的豪华盖饭！生海胆、飞鱼子、鲑鱼子一次都能享受到。  
ランチ限定の贅沢丼！生うに・トビッコ・いくらを一度に愉しめます。

※ 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（ディナー限定）

① ¥4,510  
5 pieces of select sushi  
OMAKASE 五貫 / おまかせ握り五貫

② ¥3,190  
3 pieces of select sushi  
OMAKASE 三貫 / 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。

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

¥2,915  
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** ¥3,850  
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** ¥2,915  
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)

<b>1</b> Tuna sashimi / 金枪鱼刺身 / マグロ刺	current market price 时价 / 时価
<b>2</b> Live scallop sashimi / 活扇贝刺身 / 活ホタテ刺	¥1,430
<b>3</b> Live clam sashimi / 活北极贝刺身 / 活ホッキ刺	¥1,430
<b>4</b> Live whelk sashimi / 活海螺刺身 / 活ツブ刺	¥2,310
<b>5</b> Live sea pineapple sashimi 活海鞘刺身 / 活ホヤ刺	current market price 时价 / 时価
<b>6</b> Live abalone sashimi / 活鲍鱼刺身 / 活アワビ刺	¥2,640
<b>7</b> 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)	¥2,530

※ Items may be out of stock or prices may change due to stock received.  
根据进货状况有断货或者价格变化的情况。 / 入荷により品切れまたは価格が変わる場合があります。



**4** 海鮮サラダ

¥990

Fresh sashimi served with flavorful soy sauce-based Japanese dressing.

新鲜的生鱼片配上风味丰富的以酱油为基础的日式调味汁。

新鮮な刺身を風味豊かな醤油ベースの和風ドレッシングで。



**5** うに屋の豆乳と湯葉入りうにグラタン ¥1,320

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ろ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

¥2,200

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

## 1 活ホタテ焼き / 活ホッキ焼き / ジャガバター



① ¥1,430

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

③ ¥1,430

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

⑤ ¥770

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 ¥1,430

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

④ ¥1,430

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.  
北海道産土豆(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ご堪能ください。

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

## 2 真ホッケ(根ホッケ)

¥1,760  
1 whole



The symbolic fish of Hokkaido. Atka mackerel has a juicy fat and taste that are delicious.  
北海道代表的魚。花鲫鱼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。

## 3 鮭ハラス

¥1,210



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

¥3,300



The tempura assortment of seafood and seasonal vegetables. Please experience the great flavor of the ingredients with the company's original sea urchin salt.

海鮮和时蔬天妇罗拼盘。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。

## 5 知床鶏の唐揚げ

¥880



Good quality, tender and juicy Shiretoko chicken. Please enjoy it with herb salt.

优质柔软多汁的知床鸡。请蘸着香草盐品尝。

良質で柔らかくジューシーな知床鶏。ハーブ塩でお召し上がりください。

# 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。



1 うにの三色天婦羅

¥2,420

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

¥1,760  
Regular size  
6 pieces

¥990  
Half size  
3 pieces

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 うに入り百合饅頭

¥1,100

Steamed sea urchin wrapped in pureed lily root and fish paste.

用筛网过滤的百合根泥和鱼泥包裹蒸海胆的绝品。

裏ごしした百合根とすり身で蒸しうにを包んだ逸品。

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



5 うに屋の贅沢うに茶漬け

¥2,750

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。



6 雑炊

① ¥2,750

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

② ¥1,870

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.

食材の鲜美研磨専門店の雑炊。  
素材の旨味をひきたてた専門店ならではの雑炊です。

E

おすすめメニュー

Recommendation / 推荐

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



1 平目の雲丹巻き ¥2,200

A dish that is a perfect combination of local flatfish and raw sea urchin. It is sprinkled with homemade sea urchin karasumi.  
当地产比目鱼和生海胆的完美结合的一品。撒有自制的海胆乌鱼子。  
地物平目と生うにの相性抜群の一品。自家製うにのからずみを振っております。

2 活貝3種盛り合わせ ¥2,530

Enjoy three popular types of fresh live shellfish.  
享受三种人气的新鲜活贝类。  
新鮮な活貝の人気3種をお楽しみください。

3 うにのイカ巻きルイベ ¥1,430

A local dish eaten frozen. A hakodate specialty, our famous sea urchin is wrapped with squid.  
在冷冻状态下食用的乡土料理。用函馆名产的海胆卷上引以为豪的海胆。  
凍った状態で食べる郷土料理。函館名物のイカで自慢のうにを巻きました。

夜のみのメニュー / Dinner only / 仅限晚餐  
※Order time / 点菜时间 / オーダー時間 5:30p.m. ~ 7:30p.m.



2 浜焼き ¥6,050  
¥7,590 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烤，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 ¥8,800
- 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、金枪鱼) / 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 奶汁烤海胆 / うにグラタン
  - 4 Bowl 钵物 钵物  
Grilled sea urchin salad 烤海胆沙拉 / 焼きうにサラダ仕立て
  - 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 银馅 / うに入り百合根饅頭 銀馅
  - 6 Deep-fried 炸物 揚げ物  
Sea urchin flavored fried, Today's deep-fried dish, fried potato with sea urchin salt 香炸海胆、今天的油炸菜、炸土豆 ~ 付盐淹海胆 / うに香味揚げ、本日の揚げ物、じゃがいも揚げ / へうに塩を添えて
  - 7 Meal 主食 食事  
Sea urchin with chazuke (boiled rice with soup poured on it) 海胆茶泡饭 / うに茶漬け  
※For an additional 1,760 yen, the sea urchin chazuke can be changed to a mini sea urchin bowl. 加1760日元，就可以将海胆茶泡饭换成迷你海胆盖饭。 / プラス1,760円であうに茶漬けをミニうに丼に変更できます。
  - 8 Dessert 甜点 水菓子  
Today's ice cream 今天的冰淇淋 / 本日のアイスクリーム

※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 ¥770

**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 ¥790

**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 ¥715

**②** and water / 加水 / 水割り ¥715

**③** on the rocks / 加冰 / ロック ¥715

**3** ワイン ¥660

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

**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 ¥770

**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) ¥900



**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 ¥900

**②** KAMIKAWA-TAISETSU Junmai Daiginjo  
上川大雪 純米大吟醸  
上川大雪 純米大吟醸 ¥1,485

**7** 燗酒 ¥1,760  
300ml



¥880  
150ml

Warmed sake / 热酒  
KOKUSHIMUSO Honjozo  
国士无双 本醸造 / 国士無双 本醸造

**8** ソフトドリンク ¥550

**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