

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

¥7,260 Regular size 80g  
¥4,345 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。ミョウパン不使用のうに本来の味わいをご堪能ください。

**2** 三色丼



Popularity 人気

¥5,060 Regular size  
¥3,850 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

¥5,940 Regular size  
¥4,290 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。

ミョウパ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** むらかみ豪華海鮮丼 (うに 30g 使用)



Popularity 人気

¥8,250

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

¥5,940 Regular size  
¥4,290 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

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** うになし二色丼



Popularity 人気    Specialty 特産

¥3,630 Regular size  
¥2,640 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 Crab/ 螃蟹 / カニ
- ③ Scallops/ 扇贝 / ホタテ
- ④ Salmon/ 三文鱼 / サーモン

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

**B**

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。



**1** 自家製うに屋のウニグラタン ¥1,320

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. 人気商品。请您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。



**2** うに入りだし巻き玉子 ¥1,760 Regular size / ¥880 Half size

The Sea urchin Specialty 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。



**3** 無添加生うに刺 ¥2,915 30g

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 むらかみといえは・・・ミョウパ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 ¥1,320

It is a luxurious salad that used plenty of snow crab. 使用足量雪蟹的奢侈的色拉。ズワイガニのほく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

① ¥2,640 Sea urchin + 2 items 海胆 + 其他二种 / うに + 2 点

② ¥3,850 Sea urchin + 4 items 海胆 + 其他四种 / うに + 4 点

Using hand picked items from the market, It's today's recommended sashimi combination. 从市场严格挑选，当日推荐的刺身拼盘。市場より厳選した、本日おすすめの刺身盛り合せです。



**6** 刺身 (单品)

① ¥1,430 Live scallop / 活扇贝 活ホタテ刺

② ¥1,430 Live surf clam / 活北极贝 活ホッキ刺

③ ¥2,750 Live abalone 活鲍鱼 活アワビ刺

④ ¥2,640 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)

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



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. ~ 2:15p.m.



1 雲丹の天ぷら

¥2,200

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

¥3,080

Specialty  
特産

We boast our heartily topped tempura rice bowl with seafood (sea urchin, prawns, etc.) and vegetables.

豪放地盛有海胆、虾等海鲜和蔬菜的引以为豪的天丼。うに・海老などの海鮮と野菜を豪快に盛った自慢の天丼です。



3 うにコロッケ

¥1,320

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が入った特製コロッケです。



4 うにとホタテのバター醤油焼き

¥1,980

A popular grilled dish with sea urchin and scallops. The aroma of the butter soy sauce makes this dish very appetizing.

受欢迎的烤菜，黄油酱油的香味引起食欲的一品。人気の焼物メニュー。バター醤油の香ばしさが食欲をそそる一品。



5 うに雑炊

¥2,420

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。



6 うに屋の贅沢うに茶漬

¥2,420

Popularity  
人気

Specialty  
特産

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。

D

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. ~ 2:15p.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 ¥1,430

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

② ¥2,750

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

③ ¥1,430

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

④ ¥1,430

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

⑤ ¥2,750

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

⑥ ¥1,430

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

¥2,200



Specialty  
特産

3 天ぷら盛合せ

¥3,300



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。

ミョウパ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。

※Order time / 点菜时间 / オーダー時間 8:30a.m. ~ 2:30p.m.

Seafood and seasonal vegetable tempura combination.

海鲜和时蔬制成的天妇罗拼盘。

海鮮と季節野菜の盛合せ。

4 真ホッケ

¥1,980  
1 whole



Popularity  
人気

5 イカポップ

¥1,320



The symbolic fish of Hokkaido, Atka mackerel. Fat drips from the soft flavor filled flesh…。 ※Cooking time: 15 to 20 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 15~20 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 15~20 分程かかります。

Hakodate's famous grilled squid.

Served with special miso mayonnaise.

函館名産の烤整条鱿鱼。请配上特制的味噌蛋黄酱品尝。

函館名物イカの姿焼き。特製味噌マヨネーズでお召し上がりください。

E

飲み物

Drink / 饮料

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 ビール



① ¥770

Draft beer (Sapporo Classic)

鲜啤酒 (札幌 Classic)

生ビール (サッポロクラシック)

② ¥790

Bottled beer (Sapporo Black Label)

瓶装啤酒 (札幌 黑 LABEL)

瓶ビール (サッポロ黒ラベル)

2 日本酒



① ¥900

Unimurakami 1 cup (150ml)

Unimurakami 一杯 (150 毫升)

うにむらかみ 1 杯 (150ml)

② ¥880

Kokushimuso 1 cup (150ml)

国士无双 一杯 (150 毫升)

国士無双 1 杯 (150ml)

③ ¥1,100

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)

3 ソフトドリンク

¥495



① Coca-Cola

可口可乐 / コカコーラ

② Orange Juice

橙汁 / オレンジジュース

③ Oolong Tea

乌龙茶 / ウーロン茶

④ Green Tea

绿茶 / 緑茶