

PLATTERS

Seafood Platters Oyster Platters



シーフードプラッター (レギュラー) 1人前 2400

해산물 플래터 (정규) 1인분

2人前より / 2인분의 주문

半熟卵の生ウニのせ / 自家製ウニクリームプリン / お刺身3種 / 本日の前菜
本日鮮魚のエスカベッシュ / シュリンプカクテル

반숙 달걀 생 성게 볶음 / 수제 성게 크림 푸딩 / 생선회 3종 / 오늘의 전채
오늘 생선 에스카 베쉬 / 슈림프 카테일



シーフードプラッター (プレミアム) 1人前 3800

해산물 플래터(프리미엄) 1인분

2人前より / 2인분의 주문

半熟卵の生ウニのせ / 自家製ウニクリームプリン / お刺身3種 / 本日の前菜
本日鮮魚のエスカベッシュ / シュリンプカクテル / 北海道直送生ウニ / 本日の生牡蠣
반숙 달걀 생 성게 볶음 / 수제 성게 크림 푸딩 / 생선회 3종 / 오늘의 전채 / 오늘 생선 에스카 베쉬
슈림프 카테일 / 훗카이드 직송 생 성게 / 오늘의 생굴



オイスタープラッター 3個 1870 / 5個 2970

굴 플래터 3개 1870 / 5개 2970



プレミアムオイスタープラッター (6個) 7900

프리미엄 굴 플래터(6개)

本日の牡蠣 / イクラ牡蠣 / ホタテ・イクラ牡蠣 / 蟹・蟹みそ牡蠣 / ウニ牡蠣 / ウニ・イクラ牡蠣
오늘의 굴 / 이쿠라 굴 / 가리비·이쿠라 굴 / 게·게 된장 굴 / 성게 굴 / 성게·이쿠라 굴

ご意見・ご感想をお聞かせください。We would appreciate any comments or suggestions.
어떤 의견이나 제안이라도 감사하겠습니다。/ 我們將不勝感激任何意見或建議。/ 我們將不勝感激任何意見或建議。

Google



tripadvisor



1인당 550엔의 테이블 요금 요금을 받고 있습니다.

UNI (SEA URCHIN)

北海道直送生ウニ刺身 (20g) 2200
훗카이도산 생성게(20g)

北海道直送生ウニ刺身 (150g) 16500
훗카이도산 생성게(150g)

北海道直送生ウニ・イクラ丼 4200
신선한 성게와 연어알 덮밥

北海道直送生ウニ丼 6500
신선한 성게 덮밥

FRESH OYSTERS

生牡蠣 (1 個) 660
생굴 (1개)

イクラ牡蠣 (1 個) 1100
연어알이 들어간 생굴 (1개)

ホタテ・イクラ牡蠣 (1 個) 1100
신선한 굴, 신선한 가리비와 연어알 곁들임 (1개)

蟹・蟹みそ牡蠣 (1 個) 1380
게살이 들어간 생굴 (1개)

ウニ牡蠣 (1 個) 1980
신선한 굴과 신선한 성게 (1개)

ウニ・イクラ牡蠣 (1 個) 1980
생굴과 생성게, 연어알 곁들임 (1개)

オイスタープラッター (3 個) 1870
오이스터 플레이트 (3개)

オイスタープラッター (5 個) 2970
오이스터 플레이트 (5개)

プレミアムオイスタープラッター (6 個) 7900
프리미엄 오이스터 플레이트 (6개)

생굴 / 연어알이 들어간 생굴 / 신선한 굴, 신선한 가리비와 연어알 곁들임
게살이 들어간 생굴 / 신선한 굴과 신선한 성게 / 생굴과 생성게, 연어알 곁들임



Fresh Sea Urchin direct from Hokkaido

COLD APPETIZER

本日鮮魚のカルパッチョ ASK
오늘의 신선한 생선 카르파초

本日鮮魚のお刺身 ASK
오늘의 신선한 생선 사시미

本日の前菜各種 580
오늘의 애피타이저

自家製ウニクリームプリン 700
수제 성게 크림 푸딩

本マグロとアボカドのユッケ 海苔添え 980
한국식 신선한 참치와 아보카도 타르타르
함께 제공/구운 해초

半熟卵の生ウニのせ 1200
Soft-boiled Egg w/ Drizzled Sea Urchin

本日鮮魚のエスカベッシュ
イタリア産魚醤の香り 1200
삶은 계란에 성게를 뿌린 요리

真ダコのカプレーゼ 1200
문어 카프레제

シュリンプカクテル 1550
새우 칵테일

自家製ウニクリームチーズと
各種チーズ盛り合わせ 1600
홈메이드 성게 크림치즈와 다양한 치즈 모음

SALAD

グリーンサラダ アンチョビドレッシング 800
그린 샐러드 와 앤초비 드레싱

シーフードサラダ ヨーグルトドレッシング 1200
해산물 샐러드와 요거트 드레싱



Fresh Fish Sashimi
of the Day



Shrimp Cocktail



SSID : uniseafood
PW : uniseafood

HOT APPETIZER, SOUP

本日鮮貝の白ワイン蒸し ASK
와인찜 조개류

クラムチャウダー 780
클램 차우더

ユニバターフライドポテト 780
감자튀김과 성게 버터

特製唐揚げ 880
특제 튀김

季節野菜のソテー 海老塩とユニマスタード 980
새우소금과 성게겨자를 곁들인 계절야채 소테

ウニクリームグラタン 1250
성게 크림 그라탕

濃厚ウニクリームコロッケ 1400
성게 크림 크로켓

濃厚ユニバタートースト 1600
성게 버터 토스트

ガーリックシュリンプ 1680
마늘 새우

PASTA

파스타는 원시 파스타를 사용합니다.

カラスミたっぷりボンゴレビアンコ 2080
말린 송어알을 곁들인 봉골레 비앙코 스파게티

uni 特製ウニクリームパスタ 2300
성게 크림 스파게티

魚介のUMAMI ペスカトーレ 2880
해산물의 감칠맛을 곁들인 스파게티 페스카토레

北海道直送生ウニのクリームパスタ 3680
신선한 성게 크림 스파게티

本日のパスタ ASK
오늘의 파스타

<トッピング>北海道直送生ウニ (20g) 2200
성게(20g)

<トッピング>北海道直送イクラ (40g) 1700
연어알(40g)

RICE

痛風丼 (生ウニ、イクラ、牡蠣、白子、あん肝) 4200
신선한 성게, 연어알, 신선한 굴, 부드러운 알, 몽크피시 간이 들어간 특별 덮밥

北海道直送生ウニ・イクラ丼 4200
신선한 성게와 연어알 덮밥

北海道直送生ウニ丼 6500
신선한 성게 덮밥



Wine Steamed Shellfish



Sea Urchin Cream Croquette

MAIN DISH

本日のアクアパッツァ ASK
오늘의 아쿠아 파자

サーフ&ターフ (オマール海老半身・黒毛和牛) 4200
서프 앤 터프(랍스터와 와규 반)

オマール海老のロースト レモンバターソース 4800
구운 통랍스터와 레몬버터 소스

黒毛和牛のソテー ウニクリームソース 5280
소테 와규 w/ 성게 크림 소스

DESSERT

本日のジェラート 600
오늘의 젤라토

COURSE MEAL

2人前より / 2인분의 주문

カジュアルコース 3700

캐주얼 코스 식사

本日の前菜盛り合わせ・ウニクリームプリン・グリーンサラダ・本日の魚料理・ジェラート

スタンダードコース 4880

표준 코스 식사

シーフードブラッター・ウニクリームプリン・グリーンサラダ・ウニクリームパスタ・本日の魚料理・ジェラート

プレミアムコース 8880

프리미엄 코스 식사

シーフードブラッター・ウニクリームプリン・グリーンサラダ・生ウニのクリームパスタ・本日の魚料理・本日の肉料理 ウニクリームソース・ジェラート

◎仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。

내용은 재고 여부 등에 따라 달라질 수 있습니다.

◎全てのコースにお一人様 2100 円で飲み放題をお付けいただけます (2 時間)。

각 코스 요리당 1인당 ¥2,100을 지불하시면 무제한 음료 옵션(2H)을 이용하실 수 있습니다.



Surf & Turf
(Half Lobster & Wagyu)



Fresh Sea Urchin
Cream Spaghetti



SSID : uniseafood
PW : uniseafood

DRINK MENU

WHISKY & SODA

デュワーズハイボール 700
Dewar's Highball

角ハイボール 750
Suntory Kaku Highball

シングルトンハイボール 980
Singleton Highball

CHUHAI, SOUR

レモンサワー 680
Shochu w/ Lemon and Soda

生搾りレモンサワー 750
Shochu w/ Fresh Lemon and Soda

グレープフルーツサワー 680
Shochu w/ Grapefruits and Soda

ウーロンハイ 650
Shochu w/ Oolong Tea

緑茶ハイ 580
Shochu w/ Green Tea

SHOCHU, UMESHU

吉四六 (大分・麦) 680
Kitchomu (Oita / Mugi)

黒霧島 (宮崎・芋) 580
Kurokirishima (Miyazaki / Imo)

鳥飼 (熊本・米) 750
Torikai (Kumamoto / Kome)

梅酒 600
Umeshu

COCKTAIL

翠ジンソーダ 750
Gin and Soda

ウォッカトニック 750
Vodka and Tonic

ラムコーク 750
Rum and Coke

テキーラバック 750
Tequila Buck

カシスオレンジ 750
Cassis and Orange

カンパリソーダ 750
Campari and Soda

HOUSE WINE BY THE GLASS

ジャン・マリー ブラン・ビーノ (白) 750
Jean-Marie Rimbert Blanc Bino (Chardonnay)

ジャン・マリー クザン・オスカー (赤) 750
Jean-Marie Rimbert Cousin Oscar (Pinot Noir/Cinsault)

◎ワインリストは別でご用意しております。
와인리스트는 별도로 준비하고 있습니다.

BEER

サッポロ黒ラベル 800
Sapporo Black Label

サッポロプレミアム (ノンアルコール) 650
Sapporo Premium (Non-alcohol)

CHAMPAGNE

スパークリングワイン (グラス) 900
Sparkling Wine (Glass)

ヴーヴクリコ イエローラベル 16500
Veuve Clicquot Yellow Label

ヴーヴクリコ リッチ ロゼ 18000
Veuve Clicquot Rich Rose

ヴーヴクリコ ラグランダム 40000
Veuve Clicquot La Grande Dame

SOFT DRINK

コーラ 550
Coca Cola

ジンジャーエール 550
Ginger Ale

オレンジジュース 550
Orange Juice

ウーロン茶 500
Oolong Tea

緑茶 500
Green Tea

ペリエ (330ml) 850
Perrier



SSID : uniseafood
PW : uniseafood