

# PLATTERS

## Seafood Platters Oyster Platters



シーフードプラッター (レギュラー) 1人前 2400  
海鮮拼盤 (普通)

2人前より / 2人起订

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

海膽半熟蛋、海膽奶油布丁、當日鮮魚生魚片、當日開胃菜、當日魚煎餅、蝦雞尾酒



シーフードプラッター (プレミアム) 1人前 3800  
海鮮拼盤 (特級)

2人前より / 2人起订

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

海膽半熟蛋、海膽奶油布丁、當日鮮魚生魚片、當日開胃菜、當日魚煎餅  
雞尾酒蝦、新鮮海膽、新鮮生蠔



オイスタープラッター 3個 1870 / 5個 2970  
生蠔拼盤 3件 1870 / 5件 2970



プレミアムオイスタープラッター (6個) 7900  
特級生蠔拼盤 (6件)

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

新鮮牡蠣配鮭魚子、新鮮牡蠣配新鮮扇貝和鮭魚子、新鮮牡蠣配螃蟹、新鮮牡蠣配新鮮海膽  
新鮮牡蠣配新鮮海膽和鮭魚子、當日新鮮牡蠣

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



這家餐廳要求每位顧客支付550日圓的服務費。

## UNI (SEA URCHIN)

北海道直送生ウニ刺身 (20g) 2200  
北海道直送の新鮮海膽 (20公克)

北海道直送生ウニ刺身 (150g) 16500  
北海道直送の新鮮海膽 (150公克)

北海道直送生ウニ・イクラ丼 4200  
新鮮海膽鮭魚子蓋飯

北海道直送生ウニ丼 6500  
新鮮海膽蓋飯

## FRESH OYSTERS

生牡蠣 (1個) 660  
新鮮生蠔 (1隻)

イクラ牡蠣 (1個) 1100  
鮮蠔鮭魚子 (1個)

ホタテ・イクラ牡蠣 (1個) 1100  
鮮蠔配鮮扇貝鮭魚子 (1粒)

蟹・蟹みそ牡蠣 (1個) 1380  
鮮蠔蟹 (1隻)

ウニ牡蠣 (1個) 1980  
鮮蠔配鮮海膽 (1個)

ウニ・イクラ牡蠣 (1個) 1980  
鮮蠔配鮮海膽鮭魚子 (1粒)

オイスタープラッター (3個) 1870  
生蠔拼盤 (3件)

オイスタープラッター (5個) 2970  
生蠔拼盤 (5件)

プレミアムオイスタープラッター (6個) 7900  
特級生蠔拼盤 (6件)

新鮮生蠔 / 鮮蠔鮭魚子 / 鮮蠔配鮮扇貝鮭魚子 / 鮮蠔蟹 / 鮮蠔配鮮海膽 / 鮮蠔配鮮海膽鮭魚子



Fresh Sea Urchin direct from Hokkaido

## COLD APPETIZER

本日鮮魚のカルパッチョ ASK  
當天新鮮的生魚片

本日鮮魚のお刺身 ASK  
當天新鮮的魚生魚片

本日の前菜各種 580  
當日開胃菜

自家製ウニクリームプリン 700  
自製海膽奶油布丁

本マグロとアボカドのユッケ 海苔添え 980  
韓國新鮮鮪魚和酪梨韃靼配/烤海藻

半熟卵の生ウニのせ 1200  
海膽溏心蛋

本日鮮魚のエスカベッシュ  
イタリア産魚醬の香り 1200  
今天的魚醬配義大利魚露

真ダコのカプレーゼ 1200  
章魚卡普雷塞

シュリンプカクテル 1550  
蝦雞尾酒

自家製ウニクリームチーズと  
各種チーズ盛り合わせ 1600  
自製海膽奶油起司及各式起司拼盤

## SALAD

グリーンサラダ アンチョビドレッシング 800  
綠色沙拉佐/鯷魚醬

シーフードサラダ ヨーグルトドレッシング 1200  
海鮮沙拉佐優格醬



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  
酒蒸貝類
- クラムチャウダー 780  
蛤蜊濃湯
- ユニバターフライドポテト 780  
海膽黃油炸薯條
- 特製唐揚げ 880  
特色炸雞
- 季節野菜のソテー 海老塩とユニマスタード 980  
蝦鹽海膽芥末炒時菜
- ウニクリームグラタン 1250  
海膽奶油焗烤
- 濃厚ウニクリームコロッケ 1400  
海膽奶油炸肉餅
- 濃厚ユニバタートースト 1600  
海膽奶油吐司
- ガーリックシュリンプ 1680  
蒜蓉蝦

## PASTA

麵食使用有嚼勁的生麵條。

- カラスミたっぷりボンゴレビアンコ 2080  
Vongole Bianco 乾鮭魚子義大利麵
- uni 特製ウニクリームパスタ 2300  
海膽奶油義大利麵
- 魚介のUMAMI ペスカトーレ 2880  
海鮮鮮味義大利麵
- 北海道直送生ウニのクリームパスタ 3680  
新鮮海膽奶油義大利麵
- 本日のパスタ ASK  
當日麵食
- <トッピング>北海道直送生ウニ (20g) 2200  
海膽 (20克)
- <トッピング>北海道直送イクラ (40g) 1700  
鮭魚子 (40g)

## RICE

- 痛風丼 (生ウニ、イクラ、牡蠣、白子、あん肝) 4200  
特色飯碗(新鮮海膽、鮭魚子、新鮮牡蠣、軟魚子和安康魚肝)
- 北海道直送生ウニ・イクラ丼 4200  
新鮮海膽鮭魚子蓋飯
- 北海道直送生ウニ丼 6500  
新鮮海膽蓋飯



Wine Steamed Shellfish



Sea Urchin Cream Croquette

## MAIN DISH

- 本日のアクアパッツァ ASK  
今日 Acqua Pazza
- サーフ&ターフ (オマール海老半身・黒毛和牛) 4200  
海陸兩用 (半隻龍蝦和和牛)
- オマール海老のロースト レモンバターソース 4800  
烤整隻龍蝦佐檸檬奶油醬
- 黒毛和牛のソテー ウニクリームソース 5280  
海膽奶油醬炒和牛

## DESSERT

- 本日のジェラート 600  
今日冰淇淋

## COURSE MEAL

2人前より / 2人起訂

- カジュアルコース 3700  
休閒套餐  
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・本日のお魚料理・ジェラート
- スタンダードコース 4880  
標準套餐  
シーフードプラッター・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・本日のお魚料理・ジェラート
- プレミアムコース 8880  
高級套餐  
シーフードプラッター・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・本日のお魚料理・本日のお肉料理 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。  
根據可用性等，內容可能會有所不同。
- ◎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)。  
無限暢飲選項 (2H) 每人每份套餐需額外支付 2,100 日圓。



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。  
提供單獨の酒單。

## 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