



PLATTERS

Seafood Platters Oyster Platters



Seafood Platter (Premium) 3800/p
シーフードプラッター (プレミアム) 1 人前 3800 円

2 人前より Two orders minimum

内容は日替わりとなります。スタッフにお尋ねください。(写真はイメージ)
The contents change daily. Please ask the staff. (Photo is for illustrative purposes only)



Premium Oyster Platter (6pcs) 8400
プレミアムオイスタープラッター (6個)

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

Fresh Oyster w/ Salmon Roe, Fresh Oyster w/ Fresh Scallop and Salmon Roe, Fresh Oyster w/ Crab
Fresh Oyster w/ Fresh Sea Urchin, Fresh Oyster w/ Fresh Sea Urchin and Salmon Roe, Fresh Oyster of the Day



Oyster Platter 3pcs 1870 / 5pcs 2970
オイスタープラッター

FRESH OYSTERS

生牡蠣 (1 個) 660
Fresh Oyster (1pc)

イクラ牡蠣 (1 個) 1100
Fresh Oyster w/ Salmon Roe (1pc)

ホタテ・イクラ牡蠣 (1 個) 1380
Fresh Oyster w/ Fresh Scallop and Salmon Roe (1pc)

蟹・蟹みそ牡蠣 (1 個) 1380
Fresh Oyster w/ Crab (1pc)

ウニ牡蠣 (1 個) 2200
Fresh Oyster w/ Fresh Sea Urchin (1pc)

ウニ・イクラ牡蠣 (1 個) 2480
Fresh Oyster w/ Fresh Sea Urchin and Salmon Roe (1pc)

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。 / 我们将不胜感激任何意见或建议。

Google



tripadvisor



This restaurant requires every customer to pay a cover charge of 550 yen. | お一人様 550 円のチャージ料金を頂戴しています。

FOOD MENU



UNI (SEA URCHIN)

- 北海道直送生ウニ刺身 (20g) 2200
Fresh Sea Urchin direct from Hokkaido (20g)
- 北海道直送生ウニ刺身 (150g) 16500
Fresh Sea Urchin direct from Hokkaido (150g)
- 北海道直送ウニ食べ比べ (生・焼き・スモーク) 3600
3 types of Sea Urchin direct from Hokkaido (Raw, Grilled, smoked)
- 自家製ウニクリームプリン 800
Homemade Sea Urchin Cream Pudding
- 濃厚ウニバタートースト 1600
Sea Urchin Buttered Toast
- uni 特製ウニクリームパスタ 2300
Sea Urchin Cream Spaghetti
- uni 特製ウニクリームパスタ 北海道直送生ウニのせ 3680
Fresh Sea Urchin Cream Spaghetti
- 北海道直送生ウニ・イクラ丼 4200
Fresh Sea Urchin and Salmon Roe Rice Bowl
- 北海道直送生ウニ丼 6800
Fresh Sea urchin Rice Bowl

APPETIZER

- チーズの盛り合わせ 980
Assorted Cheese
- 自家製フライドポテト ウニバターソース 780
French Fries w/ Sea Urchin Butter
- 特製唐揚げ 自家製スパイス 880
Fried Chicken with Homemade Spice
- ビンチョウマグロのポキ 980
Albacore Tuna Poke
- 真ダコのアヒージョ 1550
Octopus Ajillo
- シーフードサラダ 1800
Seafood Salad

PASTA, RICE

- 2 年熟成自家製カラスミボンゴレビアンコ 2080
2-year Aged Homemade Bottarga Vongole Bianco
- uni 特製ウニクリームパスタ 2300
Sea Urchin Cream Spaghetti
- uni 特製ウニクリームパスタ 北海道直送生ウニのせ 3680
Fresh Sea Urchin Cream Spaghetti
- 本日のパスタ ASK
Today's Pasta
- 本日のリゾット ASK
Today's Risotto

OYSTERS

- 生牡蠣 (1 個) 660
Fresh Oyster (1pc)
- 生牡蠣 (3 個) 1870
Fresh Oyster (3pcs)
- 生牡蠣 (5 個) 2970
Fresh Oyster (5pcs)
- 焼き牡蠣 (1 個) 660
Grilled Oyster (1pc)
- 牡蠣グラタン (2 個) 1480
Oyster Gratin (2pcs)
- 牡蠣のアヒージョ 1980
Oyster Ajillo
- 牡蠣のムニエル 1980
Oyster Meuniere
- 牡蠣のパスタ (クリーム・オイル・トマト) 2880
Oyster Spaghetti (Cream, Oil, Tomato)
- 牡蠣のリゾット 2880
Oyster Risotto

MAIN

- カジキマグロステーキ アンチョビトマトソース 1980
Swordfish Steak w/ Anchovy Tomato Sauce
- 黒毛和牛のソテー 赤ワインソース 5580
Sauteed Japanese Black Beef w/ Red Wine Sauce

DESSERT

- 本日のジェラート 550
Today's Gelato

COURSE MEAL

2 人前より Two orders minimum

- スタンダードコース 4980
Standard Course Meal
ウニクリームプリン・グリーンサラダ・シーフードブラッター・本日のお魚料理・ウニクリームパスタ・デザート

- プレミアムコース 8880
Premium Course Meal
ウニクリームプリン・グリーンサラダ・本日の生牡蠣・シーフードブラッター (生うに刺身付)・本日のお魚料理・本日のお肉料理・ウニクリームパスタ北海道直送生うにのせ・デザート

◎仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。
Contents may vary depending on availability, etc.

◎全てのコースにお一人様 2480 円で2時間飲み放題を
お付けいただけます (ラストオーダー 90 分)。
All-you-can-drink option (L.O 90min) is available for an additional ¥2,480 per person
for each course meals.



SSID : uniseafood
PW : uniseafood

DRINK MENU

#uni 
Seafood

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)

WHISKY & SODA

角ハイボール 750
Suntory Kaku Highball

白州ハイボール 1500
Hakushu Highball

CHUHAI, SOUR

ウーロンハイ 600
Shochu w/ Oolong Tea

生搾りレモンサワー 700
Shochu w/ Fresh Lemon and Soda

LIQUEUR, SPIRITS

カシス 800
Cassis

カンパリ 800
Campari

ラム 800
Rum

HOUSE WINE BY THE GLASS

ハウスワイン (白) 780
House Wine (White)

ハウスワイン (赤) 780
House Wine (Red)

◎ボトルワインリストは別でご用意しております。
We have a list of available bottle wine.

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

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

ペリエ (330ml) 850
Perrier

◎その他お飲み物もございます。
お気軽にスタッフまでお声がけください。
Other drinks are also available. Please feel free to ask our staff.



SSID : uniseafood
PW : uniseafood

This restaurant requires every customer to pay a cover charge of 550 yen. | お一人様 550 円のチャージ料金を頂戴しています。