



#uni
Seafood

Grand Menu

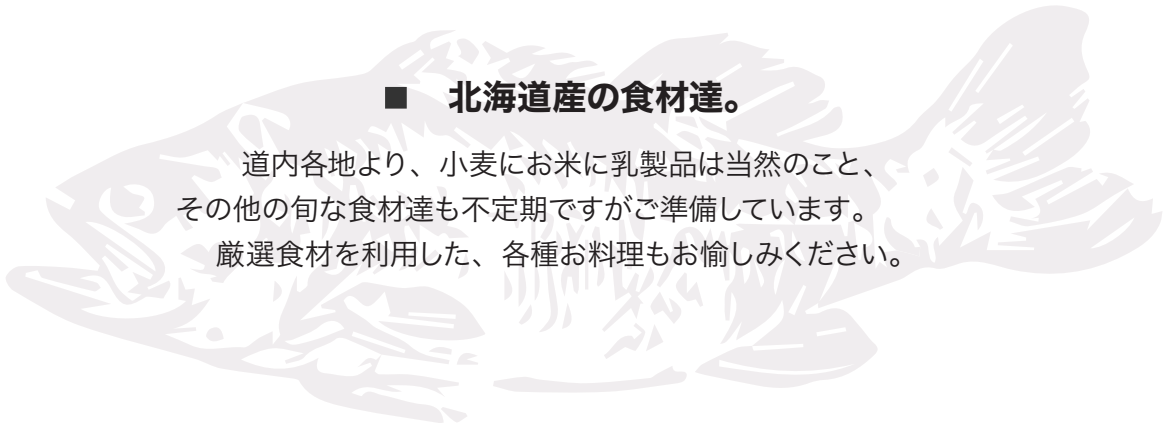
■ 霧多布水産の生雲丹。

秋から春に掛けては太平洋側、夏から秋にかけては日本海側と、
季節に合わせて一番旬な場所で漁を実施。
1 番旬な雲丹を取り扱っている、北海道厚岸郡浜中町を拠点とする
霧多布水産より、直送で仕入れています。

※生雲丹・いくら、全メニューに追加トッピング可能です。

■ 北海道産の食材達。

道内各地より、小麦にお米に乳製品は当然のこと、
その他の旬な食材達も不定期ですがご準備しています。
厳選食材を利用した、各種お料理もお楽しみください。



FOOD MENU

Appelizer

生牡蠣 (1個) 660

Fresh Oyster (1pc)

※時期によって様々な産地より仕入れています。

焼牡蠣 (1個) 660

Grilled oysters(1pc)

ウニクリームプリン 770

Sea urchin cream pudding

ウニじゃがバター (プレーン) 770

Sea urchin and potato with butter (plain)

ウニじゃがバター with 函館産イカの塩辛 880

Sea urchin and potato with butter, and salted squid

ウニじゃがバター with 明太子 880

Sea urchin and potato with mentaiko

Pasta

アサリと季節野菜のペペロンチーノ 1980

Clam and seasonal vegetable peperoncino

釜揚げしらすと大葉の和風パスタ 1980

Japanese-style pasta with boiled whitebait and perilla leaves

サーモンと季節野菜のクリームパスタ 2200

Creamy pasta with salmon and seasonal vegetables

真ダコと揚げ茄子のアラビアータ 2310

Octopus and fried eggplant arrabiata

ウニクリームパスタ 2420

Sea urchin cream pasta

色々魚介のレモンクリームパスタ 2420

Lemon cream pasta with various seafood

牡蠣と自家製カラスミのパスタ 2530

Oyster and homemade bottarga pasta

霧多布水産直送 生雲丹のクリームパスタ 3630

Fresh sea urchin cream pasta, directly from Kiritappu Fisheries

北海道留萌市のフタバ製麺の生パスタを使用しています。

Made with fresh pasta from Futaba Seimen in Rumoi Hokkaido.

Topping

※全メニューにトッピング可能 Available for all menus.

霧多布産 追ウニ (10g) 1100 / 10g

Additional Sea urchin from Kiritappu

霧多布産 追イクラ (10g) 440 / 10g

Additional Salmon roe from Kiritappu

追バケット 220

Additional baguette

男爵のフライドポテト ウニバターソース 880

Danshaku Potato Fritters with Homemade Sea Urchin Butter Sauce

自家製ウニクリームチーズ 990

Homemade sea urchin cream cheese

季節野菜のソテー 海老塩とウニマスタード 1210

Sautéed seasonal vegetables with shrimp salt and sea urchin mustard

本日鮮魚のフィッシュアンドチップス 1430

Fresh fish and chips today

濃厚ウニバタートースト 1650

Rich sea urchin butter toast

色々魚介のシーフードサラダ

北海道羅臼昆布ドレッシング 1660

Assorted seafood salad with Hokkaido Rausu kelp dressing

Main Dish

メカジキのソテー アンチョビトマトソース 2420

Sautéed swordfish with anchovy and tomato sauce

～石狩鍋風～ 魚介のズッパディペッシェ 3300

~Ishikari Nabe style~ Seafood Zuppa di Pesce

若鶏のフリット 自家製スパイス 1980

Fried young chicken with homemade spices

北海道日高 神威豚

肩ロースのロースト マスタードソース 2970

Hokkaido Hidaka Kamui Pork Shoulder Loin Roast with Mustard Sauce

黒毛和牛のソテー 余市ワインソース 5390

Sautéed Japanese Black Wagyu Beef with Yoichi Wine Sauce

Rice

uniのお米は北海道産「ゆめぴりか」使用

Made with premium Yumepirika rice from Hokkaido.

オーダーごとに釜で炊いた出来立てご飯と最高の素材をお楽しみください

Enjoy freshly cooked rice prepared to order in a traditional kettle paired with the finest ingredients.

ウニ炊き込みご飯 4840

Sea Urchin Mixed Rice with Pot-cooked "Yumepirika" Rice

「ゆめぴりか」と生ウニ丼 7480

Sea Urchin Rice Bowl with Pot-cooked "Yumepirika" Rice

※ご提供に 30分程度お時間をいただきます。Cooked to order. Please allow 30 minutes.

Dessert

北海道産本日のジェラート 660

Hokkaido Gelato

ティラミス 770

Hokkaido Mascarpone Tiramisu

ガトーショコラ 880

Gateau au Chocolat

DRINK MENU

Beer

サッポロ黒ラベル 770
Sapporo Black Labelサッポロプレミアム (ノンアルコール) 660
Sapporo Premium (Non-alcohol)

Whisky & Soda

サントリー角 770
Suntory Kaku Higyhball余市 1540
Yoichi Haighball白州 1540
Hakushu Higyhball

Chuhai, Sour

ウーロンハイ 660
Shochu w/ Oolong Tea生搾りレモンサワー 770
Shochu w/ Fresh Lemon and Sodaハスカップサワー 770
Shochu w/ Haskap and Soda

Cocktail

カシス 770
Cassisカンパリ 770
Campariラム 770
Rum

Wine

ハウスワイン (白) 770
House Wine (White)ハウスワイン (赤) 770
House Wine (Red)

北海道ワイン Hokkaido Wine

グランポレール 余市 ケルナー G 990
Grande Polaire Yoichi Kerner (Glass)グランポレール 余市 ケルナー B 5940
Grande Polaire Yoichi Kerner (Bottle)グランポレール 余市 ツヴァイゲルトレーベ G 990
Grande Polaire Yoichi Zweigeltrebe (Glass)グランポレール 余市 ツヴァイゲルトレーベ B 5940
Grande Polaire Yoichi Zweigeltrebe (Bottle)◎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) 990
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ハスカップソーダ 550
Haskap Sodaオレンジジュース 550
Orange Juiceウーロン茶 550
Oolong Teaペリエ (330ml) 770
Perrierコーヒー 550
CoffeeSSID : uniseafood
PW : uniseafood