

A

ご飯もの  
Meal / 餐

うにむらかみ日本生命札幌ビル店  
Uni Murakami Nissay Sapporo Building branch

The price is without tax. / 价格是含税 / 価格は税別です。

**1** 無添加生うに丼 ¥3,400  
Raw sea urchin 80g

¥2,000  
Raw sea urchin 40g



Popularity 人気 Specialty 特産

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。ミョウバン不使用のうに本来の味わいをご堪能ください。

**2** いくら丼 ¥2,000  
Regular size

¥1,400  
Small size



Popularity 人気

A rice bowl that represents Hokkaido, filled to the brim with carefully selected high grade salmon roe.  
载满了严格挑选的高级鲑鱼子，是能够代表北海道的盖饭。

厳選された高級イクラをたっぷり盛った、北海道の代表的な丼です。

**3** 三色丼 (うに、いくら、サーモンの3種) ¥2,800  
Regular size

¥2,100  
Small size



You can savor three types of seafood, top quality sea urchin with high-grade salmon roe and fresh scallops.

品尝极好的海胆和高级的鲑鱼子，极高鲜味的扇贝组合起来的三种美味。

極上うにと高級イクラ、鮮度抜群のサーモンの三種を味わえます。

**4** 本日のおまかせ寿司 (うに+4貫) ¥2,200



Popularity 人気

Try the nigirizushi (hand rolled sushi) made from sea urchin and seasonal toppings chosen by the head chef.  
(sea urchin + 4 other pieces of sushi)

请品尝厨师长精心挑选的当季食材和海胆做成的寿司。(海胆 + 其他四种)

料理長が選んだ旬のネタとうにを握りてお召し上がり下さい。

**5** うに雑炊 ¥1,600



Rice porridge of a specialist restaurant that draws the flavor from sea urchin.

只有提供美味海胆的专门店在能做出来的稀饭。

うにの旨味をひきだした専門店ならではの雑炊です。

**6** かに雑炊 ¥1,300



Piping hot rice porridge with flavor filled crab  
热热的充满蟹肉美味的稀饭。

かにの旨味たっぷり、熱々の雑炊です。



B

うに料理

Sea urchin cuisine / 海胆料理

うにむらかみ日本生命札幌ビル店

Uni Murakami Nissay Sapporo Building branch

The price is without tax. / 价格是含税 / 価格は税別です。



1 無添加生うに刺し

¥3,800  
90g

¥2,200  
50g

¥1,700  
30g

Popularity  
人気

Specialty  
特産

Experience the preservative-free scarce fresh sea urchin.  
请品尝不使用保鲜剂的稀少的新鲜海胆。

ミョウバン不使用の稀少な生うにをご堪能下さい。



2 無添加木箱入り炙りうに

¥3,900  
90g

¥2,300  
50g

Popularity  
人気

Specialty  
特産

Flame-grilled sea urchin offers a rich flavor.  
You can enjoy it in a different way to fresh sea urchin.

海胆经过烹饪后变得更加浓厚。请品尝与生鲜海胆不同的美味。

うには火を通すとより濃厚な味わいに。生とは違った風味をお楽しみください。



3 うにグラタン

¥900

Popularity  
人気

A popular dish. The sea urchin shell is used as a dish, Hokkaido produced potatoes are covered in a white sauce made from king crab, topped with our roasted sea urchin and baked.

人気商品。使用海胆壳作为容器，在北海道马铃薯上浇上了帝王蟹肉熬制出来的白汁，最后配上海胆一起烤制出来的美味。

人気の商品です。ウニの殻を器にし、北海道産のじゃがいもにタラバ蟹を練り込んだホワイトソースをかけ、自慢のウニをトッピングして焼き上げています。



4 うに射込み出し巻き玉子

¥1,700

Popularity  
人気

A luxury Japanese omelet generously using sea urchin specialist roasted fresh sea urchin. Made fresh to order, and served hot and ready to savor.

使用海胆専門店引以为傲的海胆做成的鸡蛋卷。下单后开始制作。可以品尝热热的美味。

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。ご注文頂いてからお作りいたします。出来たてアツアツをお楽しみ頂けます。



5 うに屋の贅沢うに茶漬け

¥1,400

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。

あつあつの出し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上がりいただけます。



6 うに屋の焼きおにぎり

¥900

Specialty  
特産

Try our aromatic grilled rice ball topped with sea urchin.

※Miso soup included

品尝搭配上海胆的烤至焦香的饭团。※搭配味噌汤。

香ばしく焼き上げたおにぎりにうにをのせて召し上がれ。※味噌汁付き





一品料理

A la carte / 单品

うにむらかみ日本生命札幌ビル店

Uni Murakami Nissay Sapporo Building branch

The price is without tax. / 价格是含税 / 価格は税別です。



1

Specialty  
特产

① ¥2,100

Cooked with butter  
黄油烤制  
バター焼き

② ¥2,100

Fried as tempura  
天妇罗  
天ぷら

③ ¥2,200

Steamed with sake  
清酒蒸制  
酒蒸し焼き

Enjoy fresh abalone as you like it.  
品尝可以选择做法的鲜度超群的鲍鱼。

鮮度抜群のアワビをお好みの料理でお召し上がり下さい。



2

三種盛り刺身 / 五種盛り刺身

¥2,550  
5 kinds

¥1,750  
3 kinds

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合せです。



2

活ホタテ (殻焼き、バター焼き)

¥1,000

Popularity  
人気

① Cooked in its shell  
附带贝壳直接烤制 / 殻焼き

② Cooked with butter  
黄油烤制 / バター焼き

Enjoy fresh abalone as you like it.  
品尝可以选择做法的鲜度超群的扇贝。

鮮度抜群のホタテをお好みの料理でお召し上がり下さい。



4

おまかせ天ぷら盛合せ

¥2,800  
for 2

¥1,650  
for 1

Popularity  
人気

An assortment of seasonal seafood and vegetable tempura.  
当季海鲜和素材做成的天妇罗拼盘。

旬の海鮮と野菜の天ぷらを盛り合わせました。



5

柔らか牛タン炙り照り焼き

¥1,850

Soft beef tongue teriyaki. Enjoy the meaty texture and top quality flavor.

软滑的牛舌用明火烤制。请品尝厚实的口感和极好的味道。  
柔らかな牛タンを照り焼きで。肉厚の食感と極上の味をお楽しみ下さい。



6

縞ほっけ

¥2,400  
1 whole

¥1,400  
Half-size

Popularity  
人気

The symbolic fish of Hokkaido, Atka mackerel. Fat drips from the soft flavor filled flesh... It has a thick fleshy feeling!

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... 大块的鱼肉口感十足!

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ワッと溢れだす...。大きく肉厚で食べ応えあり!



D

コース、飲み物

Course / 套餐、Drink / 飲料

うにむらかみ日本生命札幌ビル店

Uni Murakami Nissay Sapporo Building branch

The price is without tax. / 价格是含税 / 価格は税別です。

1 うに尽くしコース

¥6,000



The uni-zukushi course (sea urchin of all types) offers a flavor filled experience that cannot be found elsewhere, and all items proudly use additive-free sea urchin.

所有的菜单都可以自豪的告诉您没有任何添加剂，可以品尝到别处无法品尝到的「究极海胆大餐」

全てのメニューに自慢の無添加のうにを使用した、他では絶対味わうことができない「うに尽くしコース」です。

- 1 Appetizer 前菜 先付** Homemade sea urchin tsukudani (boiled down in soy sauce) scallop and sea urchin dressed in miso  
自家制小鱼前菜 搭配上海胆味增的扇贝瑶柱  
自家製うに佃煮 帆立貝柱のうに味噌和え
- 2 Sashimi 刺身 造り** Fresh sea urchin, 2 other items  
新鮮海胆 + 其他两种拼盘 生うに 他2点盛り
- 3 Stewed dishes 煮制食物 煮物**
  - 1 Sea urchin bun made from lily bulb with sea urchin sauce  
海胆大福 (百合根馒头) 海胆馅 うに大福 (百合根饅頭) うに餡かけ
  - 2 Japanese style dashi stock flavored omelet with sea urchin with sea urchin sauce  
使用海胆的鸡蛋卷 海胆馅 うに射込み出し巻き玉子 うに餡かけ

※Please choose one. 请选择其中一个 どちらかをお選び下さい。
- 4 Middle course 中菜 中皿** Salad with cooked sea urchin  
加入烤海胆的蔬菜色拉 焼きうに入りサラダ
- 5 Grilled dishes 烤制食物 焼物**
  - 1 Grilled sea urchin 烤海胆 うに焼き
  - 2 Sea urchin gratin 芝士焗海胆 うにグラタン

※Please choose one. 请选择其中一个 どちらかをお選び下さい。
- 6 Deep-fried 油炸类 揚物** Sea urchin wrapped in nori seaweed and snow crab wrapped in tofu skin with two pieces of vegetable tempura. Accompanied by homemade sea urchin salt  
海胆海苔卷和雪场蟹的腐皮卷加两种蔬菜的天妇罗。搭配自家制的盐。  
うにの磯辺巻きとズワイガニの湯葉巻きと野菜2点の天ぷら。  
自家製うに塩を添えて
- 7 Rice dish 主食 食事** Sea urchin in steamed rice covered with dashi broth  
海胆茶泡饭 うに茶漬け  
※ You can change the rice dish to sea urchin and salmon roe with rice for an additional 648 yen.  
另加 648 日元可以把主食变为「海胆和鲑鱼子盖饭。」+648 円で食事を「うにとイクラご飯」に変更できます。  
※ You can add the dessert of the day for an additional 216 yen.  
另加 216 日元可增加当天的甜品。+216 円で本日のデザートをつけることができます。

Popularity 人气

Specialty 特产

2 ビール



① ¥600

Sapporo Classic Tarunama  
鲜啤酒 (札幌 Classic)  
札幌 Classic 桶装生

② ¥700

Suntory Premium Malt's Tarunama  
三得利 PREMIUM MALT'S 桶装生  
サントリープレミアム樽生

3 日本酒



① ¥850

Murakami  
村上  
むらかみ

② ¥700

Kinteki  
金滴  
金滴

③ ¥850

Maruta  
Maru 田  
まる田

④ ¥700

Kita no katsu  
北之胜  
北の勝

⑤ ¥700

Kunimare Oni-koroshi  
国稀鬼 Koroshi  
国稀鬼ころし

⑥ ¥700

Nmara cho-kara  
Namara 超辣  
なまら超辛

4 ソフトドリンク



① ¥400

Coca-Cola  
可口可乐  
コカコーラ

② ¥400

Orange Juice  
橙汁  
オレンジジュース

③ ¥400

Oolong Tea  
乌龙茶  
ウーロン茶

④ ¥500

Perrier  
有气矿泉水  
ペリエ