

雲丹アラカルト(期間限定)

※えぞばふんうに井 4,650円

北海道の生うに(蝦夷ばふん雲丹)の旨さの秘訣は北の海の荒々しく冷たい水温によって育った昆布の栄養たっぷりとうま味を北海道の他では味わえない甘みと味に深みが出るのです。



※北むらさきうに井 3,300円

クセのない柔らかかな甘みと、ふんわりと優しく香る磯の風味が口の中いっぱい広がります。

※うに二色井 4,000円

ばふんうにとむらさきうにの二色井です。

※むらさき雲丹と前浜はたて・甘海老の

三色井 3,600円



※うにのフルコース 4,800円

えぞばふん雲丹井
雲丹天ぶら
うにの柳川風
香の物

※うにサンド 3,850円

一度にたくさん味わいを楽しめると好評です。
丸喜オリジナルのうにソースが絡み合い今までにない味わいを楽しめます。

※うに三昧(黄金の極) 3,850円

まさに、丸喜でうにを味わうための一品です。
各種雑誌などでも取り上げられ東武百貨などの物産展でも大変好評をいただいた丸喜ならではのうにメニューです。



※ミニうに井(1,000円 一日限定15食)

※オリジナルメニュー

※スペシャルうに井(一日限定5食) 6,500円

うにの磯べ揚げ 1,000円

うに入り盛り沢山茶碗蒸し 1,200円

うに・帆立・白身魚のカルパッチョ 1500円

