雲丹アラカルト(期间限定)

※えぞばふんうに井 4,650円

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

北海道の生うに(蝦夷はふん雲丹)の旨さの秘訣は北の海の荒々し

※北むらさきうに井 3,300月

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

※うに二色井 4,000円

ばふんうにとむらさきうにの二色丼です。

※むらさき雲丹と前浜ほたて・甘海老の 三色并 3,600円

※ うにのフルコース 4,800円

えぞばふん雲丹丼

雲丹天ぷら うにの柳川風

香の粉

※うにサンド 3,850円

丸毒オリジナルのうにソースが 一度にたくさんの味わいを楽しめると好評です。

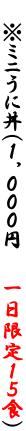
絡み合い今までにない味わいを楽しめます。



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粉産展でも大変好評を

いただいた丸毒ならではのうにメニューです。



※オリジナルメニュー

※スペシャルうに井(一日 限定五食)

うに入り盛り沢山茶碗蒸し 1, 000 A 1,200円

うに、帆互・白身鱼のカルパッチョ 1500円



