

北海道利尻島の漁師 川原昌人さんから直送

利尻島

期間限定「ウニづくし」メニューのご案内

フルコース ¥12,500~!

※お肉料理の内容により料金が変わります



期間限定

7月1日~8月末日

ウニの状態次第で期間が前後する場合がございます

ご予約を頂いてから漁に出てもらう為
最低3日前までの完全予約メニュー

ウニづくしフルコースメニュー

※お肉料理をお選びください

<アミューズ>

贅沢に利尻のウニをスプーン一杯

<前菜>

ウニの小料理3種盛り合わせ

<スープ>

ウニの冷製スープ

<お魚料理>

稚内漁協直送 活きホタテのソテー、ウニ添え

<お口直し>

グレープフルーツの柔らかジュレ

<お肉料理>

A 特製ハンバーグ.....12,500円~

B 国産牛ヒレステーキ.....14,400円~

C 特撰和牛ヒレステーキ..17,800円~

<お食事>

プチ贅沢うにご飯 "Simple is Best"

<デザート・お飲物>

デザート盛り合わせ

別途、サービス料3%頂戴いたします

仕入れの都合により価格が変動する場合がございます

川原さんからの贈り物

(お持ち帰り販売)

無添加塩水パック



3日前までの要予約

1パック

100g前後入

5,000円

<ご注意>

- ☆ 賞味期限はお渡し日の翌日までとなります
- ☆ 3日前までの完全予約の販売となります
- ☆ 時化(しけ)の場合入荷できない事もございます

毎年大好評いただいております「うにづくし」
「毎年必ず!」との声を多数いただきますので、
今年も、7月1日~8月末日までの期間限定で
北海道利尻の漁師「川原昌人さん」より直送のウニで
期間限定特別コース料理をご用意いたしました

なぜ、この利尻のウニを選んだのか

それは・・・

ウニが餌にしているものはわかめや昆布といった海藻
利尻は昆布が美味しいと有名ですね
その美味しい昆布をいっぱい食べているウニですから
間違いのない!という事で利尻を選びました

24年5月に利尻まで出向き、川原さんと直接お会いし
一緒に漁船に乗せてもらいながら
どうすれば最良の状態仕入れが可能か
じっくりと話をさせていただきました

ウニの漁は6月中旬から解禁です

でも、この川原さんは6月中は送らないと言われ
理由を聞くと・・・

「6月中は甘みがいまいちだから
7月になったら送ってあげる」
って言われました

営利目的ではなく本当に美味しいものを届けたいという
漁師さんの熱い想いを感じました

その熱い想いのこもった美味しいウニを
良い状態でお客様の口にお届けするには
お客様のご理解とご協力が必要なんです

① 最低3日前までの完全予約

ご予約を頂いてから川原さんに連絡し
ご来店日2日前の早朝に漁に出てもらい
その日の午後航空便に乗せてもらいます
ご予約の当日朝、当店に到着します

② 天候次第で入荷出来ない場合もございます

2日前の天候で漁に出れない場合もあります
ご予約を頂いていても、漁の都合上
ウニづくしメニューはご用意できない場合も
ありますので、予めご了承ください

遊心美膳 高木



〒715-0022 岡山県井原市下出部町2-14-8

ご予約・お問い合わせ 0866-67-3833

<https://www.yushinbizen-takagi.co.jp>