

東京グルメレポート

うに むらかみ

立地：北海道札幌市中央区北三条4-1-1

予算：8,000～9,999円（夜）

料理：海鮮、海鮮丼、日本料理

食べログ：3.67

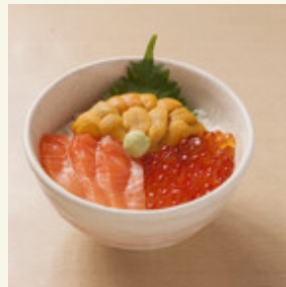


<うに むらかみ>

うにむらかみのウニは、ミョウバン不使用で無添加ウニを使用しています。ミョウバンは普通、型崩れや日持ちのために使われます。しかし、それはウニ本来の甘みが減る原因となります。

<メニュー>

- ・無添加木箱入り生うに刺し 4,510円
 - ・スペシャル無添加生うに丼 7,370円
 - ・うにいくら丼 5,940円
 - ・おまかせ海鮮丼 5,610円
- (生うに、牡丹海老、本鮪、勘八など)
- ・うにのお寿司 4,610円
 - ・うに雑炊 香の物付き 2,915円



今回行ったのはうにを専門としているうにむらかみ。

外国人観光客も多くいました。

一番の看板メニューであるスペシャル無添加生うに丼とうにいくら丼を注文しました。

ここのウニを一口食べてみると口の中で
噛んでいないのに溶けていくような柔らかさ
とクリーミーがあり、非常に濃厚なウニを
楽しむことができます。今まで食べてきた
うによりも濃厚でクリーミーでした！

ウニいくら丼のいくらも大粒で弾けるような
いくらが最高に美味しかったです。

全体的に値段は高めですが、無添加の
生うにが食べることができるので一回は食べるべきウニ
だと思いました。



2024.2.19 佐藤晋大朗レポート