

# 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



**期間拡大!**

フルコース ¥13,500~!

※お肉料理の内容により料金が変わります

**期間限定**

**6月17日~9月中旬**

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 ①>

ウニとズワイガニのタルタル、釧路産いくら添え

<前菜 ②>

魚介のカクテル、ウニ添え

<前菜 ③>

ウニと焼きナスのムース和風仕立て

<スープ>

ウニとジャガイモの冷製スープ

<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.....13,500円~

B 国産牛ヒレステーキ...15,000円~

C 特撰和牛ヒレステーキ...18,400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

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)

3日前までの要予約



無添加塩水パック

1パック  
(100g)

**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

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  
間違いない!という事で利尻を選びました

2012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での仕入れが可能か  
じっくりと話をさせて頂き  
翌年から毎年行っている期間限定メニューですが

近年の温暖化の影響で  
毎年8月に入ると時化も増え、中々入荷しない事が多い為  
川原さんと相談の結果  
2023年から6月17日~9月中旬までの  
期間拡大でご用意することが決定しました!

しかし、品質へのこだわりが半端ない漁師さんなので  
ウニの状態を見ながら  
「甘みが少なかったら送らないよ」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  
良い状態でおお客様の口にお届けするには  
お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う  
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>

ランチタイム・ディナータイムどちらでもお召し上がり頂けます