

# ウニスパ

北海道には本当にうまい“ウニ”がある。

北海道の冷たい海は上質な昆布が育つ理想的な環境。  
昆布を食べて育つウニは濃厚な甘みと旨みがたっぷり!!  
鮮度をそのまま味わう「塩水ウニ」をお届けします!!

おすすめの  
食べ方

1. 塩水ウニだけを味わい
2. 塩水ウニとスパゲティを

よく絡めて2度楽しむ!



ウニの量が倍になる

ウニダブル  
できます!

+¥1,100(税込)

ウニスパ ~北海道産塩水ウニの冷製スパゲティ~

※トッピングのハーブは変更になる場合がございます。

¥2,090(税込)

レディースコース・スペシャルコース  
チョイスOK!

+1,100(税込)

左記コースの  
ウニダブル

+2,200(税込)



おすすめワイン

スピネッリ トレビアーノ ダブルッツォ【産地】アブルッツォ州  
イタリア・アブルッツォ州の清涼なテロワールを表現した、スピネッリ社によるスタンダードな白ワイン。

おすすめワイン

スピネッリ モンテプルチアーノ ダブルッツォ【産地】アブルッツォ州  
太陽を浴びた完熟ブドウの生命力を感じる、スピネッリ社自慢のカジュアルな赤ワイン。

グラス ¥600(税込) / ボトル ¥2,200(税込)

麺大盛+300円(税込)

※写真はイメージです。店舗により盛り付け・食器が異なる場合がございます。「塩水ウニ」は悪天候による休漁で入荷できず、提供できない場合がございます。予めご了承ください。