

# ごあいさつ

創業大正十二年から続く、伝統の味

「赤坂ふきぬき」という屋号は  
先代が若きころ修業した  
岐阜の料亭の名前をいただきました。  
「ふきぬき」とは「富貴貫」と書き、  
「高貴で、それを貫く」という意味をもちます。  
如何なることがあってもお客様に  
良いものを提供し続けるという  
強いメッセージが込められています。

素材、製法、提供に拘った鰻本来の味をご堪能ください。



うなぎ創業大正十二年  
赤坂富貴貫



ひつまぶし 菊

# ひつまぶし

中入れ	10,100円
-----	---------

菊	7,100円
---	--------

松	5,700円
---	--------

竹	4,700円
---	--------

肝吸い、香の物が付きます

中入れ	9,800円
-----	--------

菊	6,800円
---	--------

松	5,400円
---	--------

竹	4,400円
---	--------

梅	3,400円
---	--------

肝吸い、香の物が付きます

※ご飯は100円で大盛りに変更ができます。

※仕入れ状況により鰻の形が異なりますが、量目は変わりません。 ※原材料の一部に小麦が含まれております。

# 御膳 セット

## 御膳セット

(鰻料理小鉢2種、大根と貝柱のサラダ)

1,800円

※うな重・ひつまぶし・蒲焼き・白焼きをご注文のお客様に限ります。

※セット単品でのご注文はお受けしておりません。

※原材料の一部に小麦・卵・えびが含まれております。



大根と貝柱のサラダ

鰻料理小鉢二種

# 蒲

## 焼き・白焼き



蒲焼き

松 各5,000円

竹 各4,000円

梅 各3,000円

御膳セット 1,800円

(鰻料理小鉢2種、大根と貝柱のサラダ)

※うな重・ひつまぶし・蒲焼き・白焼きをご注文のお客様に限ります。

※セット単品でのご注文はお受けしていません。

※原材料の一部に小麦・卵・えびが含まれております。

ご飯セット(ご飯・肝吸い・香の物) 500円

ご飯 350円

肝吸い 300円

※蒲焼き・白焼き・ご飯セット・肝吸いには原材料の一部に小麦が含まれております。

焼き抜きかまぼこ 950円

〈山口県長門市仙崎、大和蒲鉾〉

※原材料の一部に小麦・卵が含まれております。

子持ち昆布 950円

※原材料の一部に小麦が含まれております。

季節の香の物 1,000円

※原材料の一部に小麦が含まれております。

大根と貝柱のサラダ 1,300円

※原材料の一部に小麦が含まれております。

# 一品

# うなぎ料理

煮凝り

800円

※原材料の一部に小麦が含まれております。

くりから焼き

800円

※原材料の一部に小麦が含まれております。

骨せんべい

800円

※こちらの商品には特定原材料は使用しておりません。

うなぎ燻製

950円

※原材料の一部に小麦が含まれております。

うなぎハム

950円

※原材料の一部に小麦・卵が含まれております。

肝焼き(一本) お一人様一本までとなります。 1,000円

※原材料の一部に小麦が含まれております。

うざく(うなぎの酢の物) 1,400円

※原材料の一部に小麦が含まれております。

う巻き(うなぎ入り玉子焼き) 2,000円

※原材料の一部に小麦・卵が含まれております。



う巻き

本日のデザート

500円

※原材料の一部に卵・乳製品が含まれております。

# デザート

# 会 席 膳

鰻会席膳

12,000円

※3日前までの完全予約制 ※繁忙期7月～8月は提供出来ない場合があります。

※コース内容はスタッフまでお尋ね下さい。

※原材料の一部に小麦・卵・乳製品・えびが含まれております。

当日の内容により、原材料が異なりますので詳細はスタッフまでお尋ね下さい。



# お 飲 み 物

## 生ビール

---

キリン一番搾りプレミアム(中)	950円
キリン一番搾りプレミアム(小)	700円

## 瓶ビール

---

キリンクラシックラガー(中)	800円
アサヒスーパードライ(中)	800円
キリングリーンズフリー(小)	600円

ノンアルコールビールテイスト飲料(アルコール度数0.00%)

## ウイスキー

---

陸(ロック・水割り・ソーダ)	700円
----------------	------

## サワー

---

レモンサワー	700円
ウーロンハイ	700円

## 梅酒

---

梅酒(ロック・水割り・ソーダ)	700円
-----------------	------

## 焼酎

---

中々 (麦)	グラス 700円	ボトル 4,400円
鉄幹 (芋)	グラス 700円	ボトル 4,400円
ボトルセット(水と氷のセット)		600円
ウーロン茶デキャンタ		800円

## 日本酒

---

今月のお勧め	<1合> 1,000円~
純米ふきぬき 〈埼玉〉	<1合> 1,000円 <300mlボトル> 1,500円
大七 純米生酏 〈福島〉	<1合> 1,200円
栄光富士 純米吟醸 心鍵 〈山形〉	<1合> 1,400円

## ソフトドリンク

---

ウーロン茶	500円
コーラ	500円
ジンジャーエール	500円
アップルジュース	500円



## スパークリングワイン

---

日本のあわ【日本】 4,800円

## 白ワイン

---

フロンテラ【チリ】 <ミニボトル 250ml> 1,000円

ソル・イ・マール ホワイト【チリ】 2,200円

シャトー・メルシャン・アンサンブル 萌黄【日本】 4,400円

## 赤ワイン

---

フロンテラ【チリ】 <ミニボトル 250ml> 1,000円

ソル・イ・マール レッド【チリ】 2,200円

シャトー・メルシャン・アンサンブル 藍茜【日本】 4,400円



ランチうな重 梅

# お昼

— お持ち帰り承ります —

# のおすすすめ

— 11時～15時 —

ランチうな重

梅 2,350円

竹 3,350円

ランチひつまぶし

2,600円

お吸い物、香の物が付きます



ランチひつまぶし

※ご飯は100円で大盛りに変更ができます。  
※プラス200円で肝吸いに変更できます。  
※仕入れ状況により鰻の形が異なりますが、量目は変わりません。  
※原材料の一部に小麦が含まれております。

## うな重

肝吸い、香の物が付きます

中入れ	9,800円
菊	6,800円
松	5,400円

## ひつまぶし

肝吸い、香の物が付きます

中入れ	10,100円
菊	7,100円
松	5,700円
竹	4,700円

# お 昼 の お 品 書 き

## 蒲焼き・白焼き

松	各5,000円
竹	各4,000円
梅	各3,000円

## うなぎ料理

煮凝り	800円
くりから焼き	800円
骨せんべい	800円
うなぎ燻製	950円
うなぎハム	950円
肝焼き(一本)	1,000円
うざく(うなぎの酢の物)	1,400円

お一人様一本までとなります。

## 一品

焼き抜きかまぼこ〈山口県長門市仙崎、大和蒲鉾〉	950円
子持ち昆布	950円
季節の香の物	1,000円
大根と貝柱のサラダ	1,300円

※原材料の一部に小麦・卵が含まれております。

# お持

# ち帰り

—ご予約承ります—



うな重松

## お昼のお品書き

(11時～15時)

ランチ	中入れ	9,900円
うな重弁当	菊	6,800円
	松	5,400円
	竹	3,400円
	梅	2,400円

ランチ		
ひつまぶし弁当		2,700円

## 夜のお品書き (15時～)

うな重弁当	中入れ	9,900円
	菊	6,800円
	松	5,400円
	竹	4,400円
	梅	3,400円

ひつまぶし弁当		4,700円
---------	--	--------



蒲焼き



白焼き

## 蒲焼き・白焼き

松

各5,200円

竹

各4,200円

梅

各3,200円

## その他

肝吸い

300円

※原材料の一部に小麦が含まれております。

## 赤坂 富貴貫のうなぎ蒲焼き

赤坂ふきぬきのうなぎ蒲焼きギフトは、ご注文を受けてから赤坂ふきぬき本店にて、活鰻を捌き、串打ち、白焼きし、ひとつひとつ丁寧に焼き上げています。「うなぎ」は、指定した池からその時期に良い物だけを使用しております。「たれ」は、創業大正十二年より注ぎ足し続けた「たれ」を使用した鮮度と技に拘った高品質の蒲焼きです。

大正十二年創業「赤坂富貴貫」の味をご家庭で…

大サイズ × 五串 25,000円

大サイズ × 三串 15,000円

大サイズ × 二串 10,000円

- ・内容量：大サイズ約130g
- ・特製たれ、山椒付き
- ・賞味期限一ヶ月(要冷凍)
- ・送料込

- ・ご注文をお受けしてから翌1週間後の配送となります。
- ・お届け時間のご指定ができます。
- 【午前中】【14時～16時】
- 【16時～18時】【18時～20時】【19時～21時】
- ・ヤマト運輸のクール便にてお届け致します。

ネットショップから  
ご注文いただけます。  
詳しくはコチラ▶



赤坂富貴貫の  
蒲焼きギフト