

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

うな重

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です。

※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。



大根と貝柱のサラダ

鰻料理小鉢二種

蒲

焼き・白焼き



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。

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 950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

月コース

12,000円

雪コース

17,000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

クラフトビール

クラフトビール 各種 各950円

瓶ビール

キリンクラシックラガー(中) 850円

アサヒスーパードライ(中) 850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

フォアローゼス(ロック・水割り・ソーダ) 750円

サワー

抹茶ハイ 700円

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 5,000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・抹茶デキャンタ		各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

ジョセップ・マサックス カバ ブリュット【スペイン】	4,500円
日本のあわ【日本】	5,000円
ランソン ブラックラベル ブリュット【フランス】	15,000円

白ワイン

モンテス・クラシック シャルドネ【チリ】 <ハーフボトル>	2,500円
シャトーメルシャン 勝沼甲州【日本】	4,500円
ドゥルトヌメロ・アンブラン【フランス】	6,200円
アルベール・ビショー ヴィレ・クレッセ【フランス】	9,200円

赤ワイン

モンテス・クラシック カベルネ・ソーヴィニヨン【チリ】 <ハーフボトル>	2,500円
トラピチェ オークカスク マルベック【アルゼンチン】	5,200円
ドゥルトヌメロ・アンメルロー【フランス】	6,200円
ロバート・モンダヴィ プライベート セレクション ピノ・ノワール【アメリカ】	8,500円
シャトー・レイソン【フランス】	8,800円
シャトー・メルシャン 長野メルロー【日本】	11,000円



ランチうな重 梅

お昼 のおすすすめ

— お持ち帰り承ります —

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

平日のみ
11時～15時

※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	950円
大根と貝柱のサラダ	1,300円

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