

# Greetings

Providing traditional cuisine since our establishment in 1923...  
Our restaurant's name, the Akasaka Fukinuki,  
was derived from the name of a Japanese-style restaurant in Gifu.  
The former owner of our restaurant was trained in that restaurant  
when he was young, and was allowed by them to use this name  
when he opened his own restaurant here in Akasaka.  
“Fukinuki” is written in Chinese characters as 富貴貫.  
The name means “being noble (富貴) and remaining noble (貫)”.  
This is the strong message the restaurant intends:  
We'll keep serving diners excellent food under all conditions.  
Please enjoy the original taste of our eel dishes,  
outstanding for their use of good raw materials,  
the best cooking methods, and superior presentation.

## 前言

创立于大正十二年(1923),传承至今的传统味道  
“赤坂FUKINUKI”的商号是上一代店主  
年轻时进行厨艺修行的岐阜日式酒家的名称。  
“FUKINUKI”写作“富贵贯”,有“串出高贵”之意。  
包含了坚决奉行无论如何都要竭尽全力、  
始终如一地为顾客奉上最好的美食这一强烈的信念。  
敬请品尝精选食材、做法、配菜的鳗鱼料理的原滋原味。

## 인사말

창업 1923년 이후 이어져 온 전통의 맛  
“아카사카 후키누키”라는 가게 이름은 선대가 젊은시절에 수행을 한  
기후의 요정(고급 일식점) 이름을 이어 받은 것입니다.  
“후키누키”-“富貴貫”이라는 한자를 쓰는데, “고귀함과 이를 일관시킨다”라는 뜻입니다.  
어떤 일이 있어도 고객님의게 고품질 상품을 변함없이  
제공해고자 하는 저희들의 강한 메시지를 담았습니다.  
재료, 조리법, 제공 방식을 모두 추구한 장어  
본연의 맛을 만끽하십시오.

うなぎ創業大正十二年  
赤坂富貴貫



※ This cooking takes 20 or 30minutes. ※ 烹制需要20~30分钟左右, 敬请耐心等待. ※ 조리 는 20분 또는 30분이 걸립니다.  
Please order one item per person. 請每人訂購一個項目. 1인당 하나만 주문하시기 바랍니다.  
We process eels carefully, but sometimes they have tiny bones. We appreciate your understanding.  
我们在烹制鰻鱼的时候非常谨慎, 但偶尔也会有鱼骨混入其中. 敬情见谅.  
장어를 정성껏 손질해서 제공드리고 있습니다만, 작은 뼈가 남아있을 수 있습니다. 미리 양해 바라겠습니다.



# Unajyu 鰻鱼盒饭 우나주(장어 찬합)

Broiled eel with dipping sauce served on a box of boiled rice

将米饭盛入方木盒中, 上面盖上蒲烧鰻鱼, 从上面浇入蒲烧酱汁的料理

장어 가바야키(구이)와 양념을 찬합에 얹은 요리

The dishes with different names have different amounts of eel and rice. 不同级别的“鰻鱼大小”和“米饭的量”不同.  
메뉴명이 다른 요리는 장어와 백반의 양이 다릅니다.

**Nakaire** (Two layers of eel) 双层 ¥10,000 (tax included)  
나카이레 (장어가 밥 안쪽에도 들어있음) (含税 소비세 포함)

**Kiku** (Chrysanthemum: Extra-large) 菊 (特大) ¥7,000 (tax included)  
기쿠(국화) (含税 소비세 포함)

**Matsu** (Pine tree: Large) 松 (大) ¥5,600 (tax included)  
마쓰(소나무) (含税 소비세 포함)

**Take** (Bamboo: Medium) 竹 (中) ¥4,600 (tax included)  
다케(대나무) (含税 소비세 포함)

**Ume** (Plum: Small) 梅 (小) ¥3,600 (tax included)  
우메(매실) (含税 소비세 포함)

With eel-liver soup and pickles. 附送鰻鱼肝汤、腌菜 장어 간 국, 채소절임 포함

\*The raw materials may include wheat, egg, shrimp. ※部分食材含有小麦、蛋、虾. ※원재료 중 일부에 밀·계란·새우가 포함되어 있습니다.

\*The Gozen Set is only offered to customers who order either Unajyu, Hitsumabushi, Kabayaki, or Shirayaki.

※仅限于点蒲烧鰻鱼盒饭、蒲烧鰻鱼拌饭、蒲烧鰻鱼饭以及白烧鰻鱼饭这四种鰻鱼饭的顾客.

※우나주(장어 찬합)·히쓰마부시(나고야식 장어 덮밥)·가바야키(양념 구이)·시라야키(양념을 치지 않은 장어구이)를 주문하신 손님에 한합니다.

\*The Gozen Set is not available as a separate order. Please also select either Unajyu, Hitsumabushi, Kabayaki, or Shirayaki.

※无法单点御膳套餐. ※세트 단품은 주문하실 수 없습니다.

\*The shapes of the eel pieces may be different in each dish and on different days, but dishes with the same name will have the same amounts of eel.

\*The raw materials may include wheat. ※根据进货情况, 鰻鱼的形状或有不同, 但分量不会改变. ※部分食材含有小麦.

※원재료 중 일부에 밀·계란·새우가 포함되어 있습니다.

\*The regular-sized rice serving can be changed to Large, for an additional 100 yen. ※只需100日元, 米饭可以换成大份的.

※백반은 100원에 곱빼기로 변경 가능합니다.





Hitsumabushi Kiku (Chrysanthemum: Extra-large) 鰻鱼饭 菊(特大) 히쓰마부시(나고야식 장어 덮밥) 기쿠(국화)

# Hitsumabushi 鰻鱼饭

히쓰마부시(나고야식 장어 덮밥)

Rice topped with broiled eel 将蒲烧鳗鱼切成块盖在米饭之上  
장어 가바야키(양념 구이) 덮밥

The dishes with different names have different amounts of eel and rice.

不同级别的“鳗鱼大小”和“米饭的量”不同。명칭이 다른 요리는 장어와 백반 양이 다릅니다.

**Nakaire** (Two layers of eel) 双层 ¥10,400 (tax included)  
나카이레(장어가 밥 안쪽에도 들어있음) (含税 소비세 포함)

**Kiku** (Chrysanthemum: Extra-large) 菊(特大) ¥7,400 (tax included)  
기쿠(국화) (含税 소비세 포함)

**Matsu** (Pine tree: Large) 松(大) ¥6,000 (tax included)  
마쓰(소나무) (含税 소비세 포함)

**Take** (Bamboo: Medium) 竹(中) ¥5,000 (tax included)  
다케(대나무) (含税 소비세 포함)

**Ume** (Plum: Small) 梅(小) ¥4,000 (tax included)  
우메(매실) (含税 소비세 포함)

Pickled vegetables, eel liver soup, and condiments (seaweed, green onion, wasabi) are included.

配有腌制蔬菜、鳗鱼肝汤以及调料(海苔、葱、芥末)。절임 채소, 장어 간국, 그리고 양념(김, 파, 고추냉이)이 포함됩니다.

\*The raw materials may include wheat, egg, shrimp. ※部分食材含有小麦、蛋、虾。※원재료 중 일부에 밀·계란·새우가 포함되어 있습니다.

\*The Gozen Set is only offered to customers who order either Unajyu, Hitsumabushi, Kabayaki, or Shirayaki.

※仅限于点蒲烧鳗鱼盒饭、蒲烧鳗鱼拌饭、蒲烧鳗鱼饭以及白烧鳗鱼饭这四种鳗鱼饭的顾客。

※우나주(장어 찬밥)·히쓰마부시(나고야식 장어 덮밥)·가바야키(양념 구이)·시라야키(양념을 치지 않은 장어구이)를 주문하신 손님에 한합니다.

\*The Gozen Set is not available as a separate order. Please also select either Unajyu, Hitsumabushi, Kabayaki, or Shirayaki.

※无法单点御膳套餐。※세트 단품은 주문하실 수 없습니다.

\*The shapes of the eel pieces may be different in each dish and on different days, but dishes with the same name will have the same amounts of eel.

\*The raw materials may include wheat. ※根据进货情况, 鳗鱼的形状或有不同, 但分量不会改变。※部分食材含有小麦。

※원재료 중 일부에 밀·계란·새우가 포함되어 있습니다.

\*The regular-sized rice serving can be changed to Large, for an additional 100 yen. ※只需100日元, 米饭可以换成大份的。

※백반은 100엔에 굵게기로 변경 가능합니다.



Kabayaki 蒲烧 가바야키(양념 구이)



Shirayaki 白烧 시라야키(양념을 치지 않은 장어구이)

We process eels carefully, but sometimes they have tiny bones. We appreciate your understanding.  
我们在烹制鳗鱼的时候非常谨慎,但偶尔也会有鱼骨混入其中。敬情见谅。

장어를 정성껏 손질해서 제공드리고 있습니다만, 작은 뼈가 남아있을 수 있습니다. 미리 양해 바랍니다.

## Kabayaki 蒲烧

가바야키(양념 구이)

Eel dipped in sauce, then broiled

把鳗鱼剖开剔骨,干烤后涂上酱汁烤制的料理

양념에 담가서 구운 장어

## Shirayaki 白烧

시라야키(양념을 치지 않은 장어구이)

Plain broiled eel (no sauce or oil)

鳗鱼不加入任何调料、酱汁、油等直接在火上烤的料理

시라야키(양념을 치지 않은 장어구이)(양념, 기름 없음)

Matsu (Pine tree: Large) 松(大)

마쓰(소나무)

¥5,000 (tax included)  
(含税 소비세 포함)

Take (Bamboo: Medium) 竹(中)

다케(대나무)

¥4,000 (tax included)  
(含税 소비세 포함)

Ume (Plum: Small) 梅(小)

우메(매실)

¥3,000 (tax included)  
(含税 소비세 포함)

Rice Set 米饭套餐

(rice, eel-liver soup, and pickles)

(米饭、鳗鱼肝汤、腌菜)

¥600 (tax included)  
(含税 소비세 포함)

백반 세트(백반·장어 간 국·채소절임)

Cooked rice 米饭

공기밥

¥350 (tax included)  
(含税 소비세 포함)

Eel liver soup 鳗鱼肝汤

장어 간 국

¥300 (tax included)  
(含税 소비세 포함)

\*Wheat is included in the Kabayaki, Shirayaki, Eel liver soup and Rice Set ingredients. ※蒲烧、白烧、鳗鱼肝汤、米饭套餐的部分原材料含有小麦成分。

※가바야키(양념 구이)·시라야키(양념을 치지 않은 장어구이)·백반 세트·장어 간 국은 원재료 중 일부에 밀이 포함되어 있습니다.



# Eel Dishes 鰻魚料理 장어 요리



## Nikogori (jellied eel soup)

### 鰻魚凍

니코고리(장어 끓인 국물을 응고시킨것)

Braised, jellied eel in broth.

將鰻魚肉燉煮後,凝固成肉凍狀的美食。

젤리로 굳힌 장어를 다시국물로 조린 요리.

\*Wheat is included in the ingredients.

※部分原材料含有小麦成分。

※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.

¥800  
(tax included)  
(含税 소비세 포함)



## Kurikara Yaki (one piece) (eel grilled on skewers) (Original sauce or Salted)

### 烤鰻魚背上肉(1串)

구리카라야키(장어 꼬치구이)

Thin lengthwise slices of eel, rolled and grilled on a skewer.

將鰻魚肉切成細長條,纏在柶子上烤製。

세로 방향으로 얇게 썰어 감은 장어를 꼬치에 꽂아서 구웁니다.

\*Wheat is included in the ingredients.

※部分原材料含有小麦成分。

※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.

¥800  
(tax included)  
(含税 소비세 포함)



## Hone Senbei (eel-bone crackers)

### 香酥鰻魚骨

뼈 센베이(장어 납작 과자)

Japanese pepper is added to fried eel bones and then the crackers are baked.

素炸鰻魚骨,再撒上花椒粉烤制的料理。

튀긴 장어 뼈에 산초를 쳐서 구운 센베이(납작 과자)

\*No special-precaution raw materials are used to make this dish.

※此商品不使用特定原材料。

※이 상품에는 특정 원재료를 사용하지 않았습니다.

¥800  
(tax included)  
(含税 소비세 포함)



## Smoked eel

### 熏鰻魚

장어 훈제

\*Wheat is included in the ingredients.

※部分原材料含有小麦成分。

※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.

¥950  
(tax included)  
(含税 소비세 포함)

# Eel Dishes 鰻鱼料理 장어 요리



“Artificial ham”  
made from eels

鰻鱼火腿  
장어 햄

\*Wheat and egg are included in the ingredients.

※部分原材料含有小麦、鸡蛋成分。※원재료 중 일부에 밀·계란이 포함되어 있습니다.

¥950  
(tax included)  
(含税 소비세 포함)



Broiled eel liver (one piece) ¥1,000  
(tax included)  
(含税 소비세 포함)

烤鰻鱼肝 (1串)

간구이 (1개)

Eel liver, dipped in sauce, then grilled.

将鰻鱼肝涂上酱汁烤制的料理。

장어 간을 양념에 절여서 구워낸 음식.

\*Wheat is included in the ingredients.

※部分原材料含有小麦成分。

※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.

Up to one per person  
每人最多一个  
1인당 하나만 주문하시기 바랍니다.



Uzaku (vinegared eel dish)

鰻鱼拌黄瓜 (鰻鱼拌菜)

우자쿠 (장어 초절임)

Seasoned broiled eel with sanbaizu (a vinegar, soy sauce, and sugar mixture).

三杯醋 (醋、酱油、砂糖) 拌蒲烧鰻鱼的料理。

장어 가바야키 (양념 구이)를 산바이 양념장)로 간을 맞추었습니다.

\*Wheat is included in the ingredients.

※部分原材料含有小麦成分。

※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.

¥1,400  
(tax included)  
(含税 소비세 포함)



Umaki (broiled eel in a rolled omelet)

鰻鱼卷 (鰻鱼鸡蛋卷)

우마키 (장어 계란말이)

Broiled eel is dipped into beaten egg, then fried.

鸡蛋卷裹蒲烧鰻鱼制成的料理。

살짝 구워 익힌 장어를 푼 달걀에 담그고 튀긴 음식.

\*Wheat and egg are included in the ingredients.

※部分原材料含有小麦、鸡蛋成分。

※원재료 중 일부에 밀·계란이 포함되어 있습니다.

¥2,000  
(tax included)  
(含税 소비세 포함)



# Single Items 一品 단품



## Grilled fishcakes (kamaboko)

¥1,000

〈Boiled fish paste, Yamato Kamaboko, from Senzaki, Nagato City, Yamaguchi〉

(tax included)  
(含税 소비세 포함)

烤鱼糕 〈山口县长门市仙崎 大和蒲鉾〉

야키누키(구운) 어묵 〈야마구치현 나가토시 센자키, 야마모토 가마보코〉

Minced fish is made into cakes, boiled and then grilled.

Try them with wasabi and soy sauce. 使用鱼肉糜作成鱼糕后蒸烤的料理。

간 생선살을 케이크처럼 만들고 삶은 후 구워냅니다. 고추냉이 간장을 찍어 드십시오.

\*Wheat and egg are included in the ingredients. ※部分原材料含有小麦、鸡蛋成分。※원재료 중 일부에 밀·계란이 포함되어 있습니다.



## Shark Cartilage Strips, served with dried plum ¥950

(Umesuicho)

(tax included)  
(含税 소비세 포함)

梅水晶 〈梅子鲨鱼软骨〉 우메스이쇼(상어연골과 매실 무침)

Shark and chicken cartilage, both finely chopped and mixed with ume (sour plum) pulp

将鲨鱼肉、鸡软骨细细切碎,用梅子肉拌合而成. 잘게 다진 상어, 닭 오돌뼈를 매실에 무친 요리입니다.

\*Wheat and egg are included in the ingredients.

※部分原材料含有小麦、鸡蛋成分。※원재료 중 일부에 밀·계란이 포함되어 있습니다.



## Seasonal Pickles 时令腌菜

¥1,000

계절의 채소절임

(tax included)  
(含税 소비세 포함)

Pickles made of seasonal vegetables. For details, please ask the restaurant staff.

时令蔬菜的腌渍料理. 蔬菜种类请咨询店员. 계절의 야채를 사용한 피클. 자세한 내용은 레스토랑 스테프에게 문의해 주십시오.

\*Wheat is included in the ingredients. ※部分原材料含有小麦成分。※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.

\*The photograph is for illustrative purposes only. ※照片仅供参考。※사진은 참고용입니다.



## Salad of white radish and scallops ¥1,300

萝卜扇贝沙拉 무와 조개관자 샐러드

(tax included)  
(含税 소비세 포함)

Salad with sliced white radishes and scallops.

Please try this salad with our original French dressing.

萝卜薄片加扇贝丁制成的沙拉. 配上原创法式调味汁食用.

잘게 썬 무와 가리비 샐러드. 오리지널 프렌치 드레싱을 곁들인 샐러드를 꼭 한번 맛보세요.

\*Wheat is included in the ingredients. ※部分原材料含有小麦成分。※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.

# Desserts 甜品 디저트

## Today's dessert 今日甜点 오늘의 디저트

¥500

\*Eggs and dairy products are included in the ingredients.

※部分原材料含有鸡蛋、乳制品成分。※원재료 중 일부에 계란·우유제품이 포함되어 있습니다.

(tax included)  
(含税 소비세 포함)

# Drink Menu 酒水 드링크

## Draft Beer 生啤酒 생맥주

Kirin Ichiban Shibori Premium

麒麟一番榨高级版啤酒

기린 이치방 시보리 프리미엄

Small Glass 小 소

¥700

(tax included)  
(含税 소비세 포함)

Medium Glass 中 중

¥950

(tax included)  
(含税 소비세 포함)

## Bottled Beer 瓶装啤酒 병맥주

Kirin Classic Lager

麒麟经典拉格啤酒

기린 클래식 라가

Medium Bottle ¥850

中瓶 (tax included)

중

Asahi Super Dry

朝日超爽干啤

아사히 슈퍼드라이

Medium Bottle ¥850

中瓶 (tax included)

중

Kirin Green's Free, non-alcoholic beer

麒麟格林富力啤酒风味碳酸饮料(无酒精)

기린 그린즈 프리

무알코올 맥주 테스트 음료(알코올 도수 0.00%)

Small Bottle ¥600

小瓶 (tax included)

소

## Whiskey 威士忌 위스키

On the rocks / with water / with soda

调配方法：加冰、加水、加苏打水 온더록스•물을 탄것•소다

Riku

陸 리쿠

Glass ¥700

杯装 (tax included)

글라스

## Sour 酸味气泡酒 사워

Lemon Sour Shochu and soda water with lemon extract

柠檬酸味气泡酒 烧酒和浓缩柠檬汁兑入碳酸水调制的饮品。

레몬 사워 레몬 엑기스를 넣은 소주 소다수

Oolong Tea Highball Shochu and Oolong tea

乌龙茶烧酒 烧酒兑入乌龙茶调制的饮品。

우롱차 하이 소주와 우롱차

each ¥700

(tax included)

(含税 소비세 포함)

## Plum Wine 梅酒 매실주

You can dilute plum wine using: cold water, ice, or soda

调配方法：加水、加冰、加苏打水 온더록스•물을 탄것•소다

Umeshu

梅酒

매실주

¥700

(tax included)

(含税 소비세 포함)



## Shochu (Japanese Spirits) 烧酒 소주

You can dilute shochu using: hot or cold water, ice, or soda  
调配方法: 加水、加热水、加冰、加苏打水  
소주는 더운물 또는 물, 얼음, 소다로 희석할 수 있습니다.

Nakanaka (Barley shochu)  
中中(麦) 나카나카(보리)

Glass ¥700  
杯装 (tax included)  
글라스 (含税 소비세 포함)

Tekkan (Sweet potato shochu)  
铁干(芋) 뎃칸(고구마)

Glass ¥700  
杯装 (tax included)  
글라스 (含税 소비세 포함)

## Japanese Sake 日本酒 청주

Choose your favorite temperature for sake: hot, cold or room temperature  
饮用方法: 冰酒、温酒、常温  
사케에 맞는 온도를 선택하세요: 따뜻함, 차가움 또는 실온

This month's recommended item  
本月推荐 이번달 추천

180ml ¥1,000~  
(tax included)  
(含税 소비세 포함)

Junmai FUKINUKI (Saitama)  
纯米 富贵贯(埼玉) 순미 후키누키(사이타마)

180ml ¥1,000  
(tax included)  
(含税 소비세 포함)

300ml ¥1,500  
(tax included)  
(含税 소비세 포함)

Eiko Fuji Junmai Ginjo, Shinken (Yamagata)  
荣光富士 纯米吟酿 心键(山形) 에이코후지 순미 양조 신켄(야마가타)

180ml ¥1,400  
(tax included)  
(含税 소비세 포함)

Dassai (Contains 45% Junmai Daiginjo polished rice)(Yamaguchi)  
獺祭(纯米大吟酿45)(山口) 닷사이(순미 다이진조 45)(야마구치)

180ml ¥1,500  
(tax included)  
(含税 소비세 포함)

## White Wine 白葡萄酒 화이트 와인

Frontera (Chile)  
Frontera (智利)  
프론테라 【칠레】

Small bottle ¥1,000  
小瓶 (250ml) (tax included)  
바틀 (含税 소비세 포함)

## Red Wine 红葡萄酒 레드 와인

Frontera (Chile)  
Frontera (智利)  
프론테라 【칠레】

Small bottle ¥1,000  
小瓶 (250ml) (tax included)  
바틀 (含税 소비세 포함)

## Soft Drinks 软饮料 소프트 드링크

Oolong Tea  
乌龙茶  
우롱차

Ginger Ale  
姜汁汽水  
진저엘

Cola  
可乐  
콜라

Apple Juice  
苹果汁  
사과 주스

each ¥500  
(tax included)  
(含税 소비세 포함)





Unajyu Lunch Ume (Plum: Small)

午餐鰻魚盒飯 梅(小)

런치 우나주(장어 찬합) 우메(매실)

We process eels carefully, but sometimes they have tiny bones. We appreciate your understanding.

我们在烹制鰻魚的時候非常謹慎，但偶爾也會有魚骨混入其中。敬請見諒。

장어를 정성껏 손질해서 제공드리고 있습니다만, 작은 뼈가 남아있을 수 있습니다. 미리 양해 부탁드립니다.

# Recommended Lunch Menu

午餐推荐菜品 점심 추천

(Weekdays only 仅限工作日 평일만 11:00 ~ 15:00)

Unajyu Lunch

午餐鰻魚盒飯

런치 우나주(장어 찬합)

With soup and pickles.

附送汤、腌菜 맑은 국, 채소절임 포함

Ume (Plum: Small)

梅(小) 우메(매실)

¥2,500

(tax included)

(含税 소비세 포함)

Take (Bamboo: Medium)

竹(中) 다케(대나무)

¥3,500

(tax included)

(含税 소비세 포함)

Hitsumabushi Lunch

午餐鰻魚飯 런치 히쓰마부시(나고야식 장어 덮밥)

¥2,700

(tax included)

(含税 소비세 포함)

Pickled vegetables, eel liver soup, and condiments (seaweed, green onion, wasabi) are included.

配有腌制蔬菜、鰻魚肝湯以及调料(海苔、葱、芥末)。절임 채소, 장어 간국, 그리고 양념(김, 파, 고추냉이)이 포함됩니다.



Hitsumabushi Lunch

午餐鰻魚飯 런치 히쓰마부시(나고야식 장어 덮밥)

\*The shapes of the eel pieces may be different in each dish and on different days, but the same dishes by name will have the same amounts of eel.

\*The raw materials may include wheat. \*Upgrade your soup to our eel-liver soup for an extra 200 yen.

\*The regular-sized rice serving can be changed to Large, for an additional 100 yen.

※根据进货情况，鰻魚的形状或有不同，但分量不会改变。 ※部分食材含有小麦。 ※加200日元可变为鰻魚肝湯。 ※只需100日元，米饭可以换成大份的。

※매일 상황에 따라 장어 크기 등이 변할 수 있으나, 분량은 일정하게 제공 드립니다. ※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.

※추가요금 200엔에 장어 간 국으로 변경 가능합니다. ※백반은 100엔에 곱메기로 변경 가능합니다.

# Lunch 午餐 점심 식단

## Unajyu 鰻鱼盒饭

### 우나주(장어 찬합)

Broiled eel with dipping sauce served on a box of boiled rice  
将米饭盛入方木盒中,上面盖上蒲烧鰻鱼,从上面浇入蒲烧酱汁的料理  
장어 가바야키(구이)와 양념을 찬함에 얹은 요리

Nakaire (Two layers of eel) ¥10,000  
双层 (tax included)  
나카이레(장어가 밥 안쪽에 들어있음) (含税 소비세 포함)

Kiku (Chrysanthemum: Extra-large) ¥7,000  
菊 (特大) (tax included)  
기쿠(국화) (含税 소비세 포함)

Matsu (Pine tree: Large) ¥5,600  
松 (大) (tax included)  
마쓰(소나무) (含税 소비세 포함)

With eel-liver soup and pickles. 附送鰻鱼肝汤、腌菜  
장어 간 국, 채소절임 포함

## Hitsumabushi 鰻鱼饭

### 히쓰마부시(나고야식 장어 덮밥)

Rice topped with broiled eel 将蒲烧鰻鱼切成块盖在米饭之上  
장어 가바야키(양념 구이) 덮밥

Nakaire (Two layers of eel) ¥10,400  
双层 (tax included)  
나카이레(장어가 밥 안쪽에 들어있음) (含税 소비세 포함)

Kiku (Chrysanthemum: Extra-large) ¥7,400  
菊 (特大) (tax included)  
기쿠(국화) (含税 소비세 포함)

Matsu (Pine tree: Large) ¥6,000  
松 (大) (tax included)  
마쓰(소나무) (含税 소비세 포함)

Take (Bamboo: Medium) ¥5,000  
竹 (中) (tax included)  
다케(대나무) (含税 소비세 포함)

Pickled vegetables, eel liver soup, and condiments  
(seaweed, green onion, wasabi) are included.

配有腌制蔬菜、鰻鱼肝汤以及调料(海苔、葱、芥末)。  
절임 채소, 장어 간국, 그리고 양념(김, 파, 고추냉이)이 포함됩니다.

## Kabayaki 蒲烧

### 가바야키(양념 구이)

Eel dipped in sauce, then broiled  
把鰻鱼剖开剔骨,干烤后涂上酱汁烤制的料理  
양념에 담가서 구운 장어

## Shirayaki 白烧

### 시라야키(양념을 치지 않은 장어구이)

Plain broiled eel (no sauce or oil)  
鰻鱼不加入任何调料、酱汁、油等直接在火上烤的料理  
시라야키(양념을 치지 않은 장어구이)(양념, 기름 없음)

Matsu (Pine tree: Large) ¥5,000  
松 (大) (tax included)  
마쓰(소나무) (含税 소비세 포함)

Take (Bamboo: Medium) ¥4,000  
竹 (中) (tax included)  
다케(대나무) (含税 소비세 포함)

Ume (Plum: Small) ¥3,000  
梅 (小) (tax included)  
우메(매실) (含税 소비세 포함)

\*The shapes of the eel pieces may be different in each dish and on different days, but the same dishes by name will have the same amounts of eel.  
\*Wheat is included in the ingredients.

※根据进货情况、鰻鱼的形状或有不同、但分量不会改变。

※部分原材料含有小麦成分。

※메입 상황에 따라 장어 크기 등이 변할 수 있으나, 분량은 일정하게 제공 드립니다.

※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.



# Eel Dishes 鰻鱼料理

## 장어 요리

### Nikogori (jellied eel soup) 鰻鱼凍 ¥800

니코고리(장어 끓인 국물을 응고시킨것) (tax included) (含税 소비세 포함)

Braised, jellied eel in broth. 將鰻鱼肉燉煮後,凝固成肉凍狀的美食。

젤리토 굳힌 장어를 다시국물로 조리 요리.

\*Wheat is included in this dish. ※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.

### Kurikara Yaki (one piece) 烤鰻鱼背上肉 (1串)

(eel grilled on skewers) (Original sauce or Salted)

구리카라야키(장어 꼬치구이)

Thin lengthwise slices of eel, rolled and grilled on a skewer.

將鰻鱼肉切成細長條,纏在杞子上烤製。

세로 방향으로 얇게 썰어 감은 장어를 꼬치에 꽂아서 구웁니다. (tax included) (含税 소비세 포함)

\*Wheat is included in this dish. ※部分原材料含有小麦成分。

※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.

### Hone Senbei (eel-bone crackers) 香酥鰻鱼骨 ¥800

뼈 센베이(장어 납작 파자) (tax included) (含税 소비세 포함)

Japanese pepper is added to fried eel bones and

then the crackers are baked. 油炸鰻鱼骨,再撒上花椒粉烤制的料理。

튀긴 장어 뼈에 산초를 쳐서 구운 센베이(납작 파자).

\*Wheat is included in this dish. ※部分原材料含有小麦成分。

※이 상품은 특정 원재료를 사용하지 않습니다.

### Smoked eel 熏鰻鱼 ¥950

장어 훈제 (tax included) (含税 소비세 포함)

\*Wheat is included in this dish. ※部分原材料含有小麦成分。

※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.

### “Artificial ham” made from eels

### 鰻鱼火腿 장어 햄 ¥950

\*Wheat and egg are included in the ingredients.

※部分原材料含有小麦、鸡蛋成分。

※원재료 중 일부에 밀·계란이 포함되어 있습니다.

### Broiled eel liver (one piece) 烤鰻鱼肝(1串) ¥1,000

간구이(1개) (tax included) (含税 소비세 포함)

Eel liver, dipped in sauce, then grilled.

將鰻鱼肝涂上醬汁烤制的料理。

장어 간을 양념에 절여서 구워낸 음식.

\*Wheat is included in the ingredients.

※部分原材料含有小麦成分。 ※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.

### Uzaku (vinegared eel dish) 鰻鱼拌黄瓜 (鰻鱼拌菜) ¥1,400

우자쿠(장어 초절임) (tax included) (含税 소비세 포함)

Seasoned broiled eel with sanbaizu

(a vinegar, soy sauce, and sugar mixture). 三杯醋(醋、醬油、砂糖)拌蒲燒鰻鱼的料理。

장어 가바야키(양념 구이)를 산바이즈(식초 양념장)로 간을 맞추었습니다.

\*Wheat is included in the ingredients. ※部分原材料含有小麦成分。

※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.

# Single Items 一品

## 단품

### Grilled fishcakes (kamaboko) 烤鱼糕 ¥1,000

〈Boiled fish paste, Yamato Kamaboko, (tax included) (含税 소비세 포함) from Sensaki, Nagato City, Yamaguchi〉

〈山口县长门市仙崎 大和蒲鉾〉

야키누키(구운) 어묵 〈야마구치현 나가토시 셀자키, 야마모토 가마보코〉

Minced fish is made into cakes, boiled and then grilled. Try them with wasabi and soy sauce.

使用鱼肉糜作成鱼糕后蒸烤的料理。配上芥末醬油食用。

간 생선살을 케이크처럼 만들고 삶은 후 구워냅니다. 고추냉이 간장을 찍어 드십시오.

\*Wheat and egg are included in the ingredients. ※部分原材料含有小麦、鸡蛋成分。

※원재료 중 일부에 밀·계란이 포함되어 있습니다.

### Shark Cartilage Strips, served with dried plum (Umesuisho) ¥950

(tax included) (含税 소비세 포함)

梅水晶 〈梅子鲨鱼软骨〉

무에사이쇼 (장어연골과 메실 무절)

Shark and chicken cartilage, both finely chopped and mixed with ume (sour plum) pulp

將鲨鱼肉、鸡软骨细细剁碎,用梅子肉拌合而成。

잘게 다진 상어, 닭 오들뼈를 메실에 무친 요리입니다.

\*Wheat and egg are included in the ingredients.

※部分原材料含有小麦、鸡蛋成分。

※원재료 중 일부에 밀·계란이 포함되어 있습니다.

### Seasonal Pickles 时令腌菜 ¥1,000

계절의 채소절임 (tax included) (含税 소비세 포함)

Pickles made of seasonal vegetables.

For details, please ask the restaurant staff. 时令蔬菜的腌渍料理。蔬菜种类请咨询店员。

계절의 야채를 사용한 피클. 자세한 내용은 레스토랑 스태프에게 문의해 주십시오.

\*Wheat is included in the ingredients. ※部分原材料含有小麦成分。

※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.

### Salad of white radish and scallops ¥1,300

萝卜扇贝沙拉 (tax included) (含税 소비세 포함)

무와 조개관자 샐러드

Salad with sliced white radishes and scallops.

Please try this salad with our original French dressing.

萝卜薄片加扇贝制成的沙拉。配上原创法式调味汁食用。

잘게 썬 무와 가리비 샐러드. 오리지널 드레싱을 곁들인 샐러드를 꼭 한번 맛보세요.

\*Wheat is included in the ingredients. ※部分原材料含有小麦成分。

※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.

# 一鱼三吃鰻鱼桶饭的美味食用方法 히쓰마부시를 맛있게 드시는 방법 How to enjoy eating hitsumabushi (rice topped with chopped grilled eel).

一鱼三吃鰻鱼桶饭一次可以享受三种食用方法。

히쓰마부시는 한 번에 세 가지 방법으로 맛볼 수 있습니다.

There are three ways to eat hitsumabushi that you can try.

## 第一碗直接吃

取些米饭和鰻鱼放到碗中,把山椒撒到鰻鱼上就饭吃。

## 한 그릇 짜는 그냥 맛보기

사발에 밥과 장어를 넣고 장어에 산초를 쳐서 먹습니다.

## Take the first bowl as it is served.

Put some rice and pieces of eel in a bowl, sprinkle the eel with Japanese pepper (Sansho), and enjoy.

## 第二碗加佐料

取些米饭和鰻鱼放到碗中,再取些葱花和海带进行拌饭。

## 두 그릇 짜는 고명을 올려서 먹기

사발에 밥과 장어를 넣고 다진 파와 김을 뿌려서 백반과 섞어줍니다.

## Try other spices on top of the second bowl.

Put some rice and pieces of eel in a bowl, add chopped green onions and shredded seaweed on top, and mix them into the rice.

## 第三碗茶泡饭

把剩下的米饭和鰻鱼放到碗中,把剩下的葱花和海带倒进来,再放入适量的芥末,倒上汤汁进行茶泡饭。

## 세 그릇 짜는 차즈케

남은 밥과 장어를 사발에 담아서, 남아있는 다진 파와 김을 뿌려서 고추냉이를 적당량 넣고 국물을 부어 오차즈케로 만들어 먹습니다.

## For the third bowl, try it ochazuke style (rice and green tea).

Put the remaining rice and pieces of eel in a bowl, top with the remaining chopped green onions and shredded seaweed. Then, add wasabi (the amount you prefer), pour the broth (dashi) over everything, and eat it as chazuke.

## 第四碗随意吃

用喜欢的吃法享受放下色子

네 그릇 짜는 각자 기호에 맞게 해서 드셔보세요.

When you discover your favorite style, fix a fourth bowl that way. Enjoy!

赤坂ふしぬき