

# 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



うな重 菊

# う な 重

中入れ 10,000円

菊 7,000円

松 5,600円

竹 4,600円

梅 3,600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。





ひつまぶし 菊

中入れ 10,400円

菊 7,400円

松 6,000円

竹 5,000円

梅 4,000円

肝吸い、香の物が付きます

# ひつまぶし

※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。

# 蒲

# 焼き・白焼き



松 各5,000円

竹 各4,000円

梅 各3,000円

ご飯セット(ご飯・肝吸い・香の物) 600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 1,000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。

梅水晶 950円

※原材料の一部に小麦・卵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

# 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)	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0.00%)

## 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
栄光富士純米吟醸 心鍵〈山形〉	<1合> 1,400円
瀬祭(純米大吟醸45)〈山口〉	<1合> 1,500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		800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
-----------------	------

## ウイスキー

---

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

## ワイン

---

フロンテラ【チリ】(赤・白)<ミニボトル 250ml>	各1,000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





ランチうな重 梅

# お昼 のおすすすめ

— お持ち帰り承ります —

平日のみ  
11時～15時

ランチうな重

梅 2,500円

竹 3,500円

ランチひつまぶし

2,700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	10,000円
菊	7,000円
松	5,600円

## ひつまぶし

肝吸い、香の物が付きます

中入れ	10,400円
菊	7,400円
松	6,000円
竹	5,000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)	1,000円
梅水晶	950円
季節の香の物	1,000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

(平日のみ11時～15時)

ランチ	中入れ	10,000円
うな重弁当	菊	7,000円
	松	5,600円
	竹	3,500円
	梅	2,500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	10,000円
	菊	7,000円
	松	5,600円
	竹	4,600円
	梅	3,600円

ひつまぶし弁当		5,000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 29,000円

大サイズ×三串 17,000円

大サイズ×二串 12,000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
- ・右記のオリジナル保冷トートバッグに入れてお届け致します。



・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