

# 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

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

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。

# 御膳 セット

—  
ディナーのみ  
—

御膳セット(ディナーのみ)  
(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



蒲焼き

松 各5,000円

竹 各4,000円

梅 各3,000円

御膳セット(ディナーのみ) 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のみ。

※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) 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。

# 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

# 一品

焼き抜きかまぼこ  
〈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。

1,000円

梅水晶

※原材料の一部に小麦・卵が含まれております。

950円

季節の香の物

※原材料の一部に小麦が含まれております。

1,000円

大根と貝柱のサラダ

※原材料の一部に小麦が含まれております。

1,300円

# デザート

本日のデザート

※原材料の一部に卵・乳製品が含まれております。

500円

# 会 席 膳

鰻会席膳

12,500円

※1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 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



## 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 —

— 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

※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

## 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

※原材料の一部に小麦・卵が含まれております。

# お昼 のお品書き

# 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	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