

神樂坂

富貴貫



神樂坂に佇む一軒家で

うなぎ本来の味をご堪能下さい。

大正十二年創業、

赤坂ふきぬきの味を継承しております。



うな重

松 六、八〇〇円

竹 五、八〇〇円

梅 四、八〇〇円

お新香、肝吸い、水菓子が付きます

※原材料の一部に小麦が含まれております。
※表示価格は全て税込価格となっております。

ひつまぶし

松

七、三〇〇円

竹

六、三〇〇円

梅

五、三〇〇円

お新香、肝吸い、お出汁、薬味(海苔、ねぎ、本わさび)、水菓子が付きます

一品メニュー

骨せんべい

三〇〇円

※お酒を頼まれた方には、お通しとしてお出ししています。

※こちらの商品には特定原材料は使用しておりません。

鰻山椒煮

八〇〇円

※原材料の一部に小麦が含まれております。

ひつまぶしの

美味しい召し上がり方

ひつまぶしは一度に

三種類の食べ方が楽しめます。

一杯目はそのまま

おひつからよそって、お好みで山椒を
ふりかけうな重としていただきます。

二杯目は薬味をのせて

薬味(海苔、ねぎ、本わさび)を入れて、
違った味をお楽しみください。

三杯目はお茶漬け

薬味(海苔、ねぎ、本わさび)を入れて、
特製だし汁をたっぷりかけて
お茶漬け風にお召し上がりください。

四杯目はお好みで

※原材料の一部に小麦が含まれております。

※表示価格は全て税込価格となっております。

うなぎ会席

※2日前までの完全予約制でございます。

花コース 〈全6品〉二〇、〇〇〇円

月コース 〈全7品〉二五、〇〇〇円

雪コース 〈全7品〉三〇、〇〇〇円

※原材料の一部に小麦・卵・乳製品・えび・かきが含まれております。

※表示価格は全て税込価格となっております。

※仕入れ状況により内容が異なります。詳しくはスタッフまでお尋ね下さい。



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。

赤坂富貴貫の
蒲焼きギフト

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▶



お飲み物

生ビール

キリン一番搾り

九五〇円

瓶ビール

キリンクラシックラガー(中) 九〇〇円

キリングリーンズフリー(小) 六〇〇円

※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

純米酒

今月のおすすめ 各種 一合一、〇〇〇円

純米

ふきぬぎ(埼玉) 300mlボトル 一、八〇〇円

栄光富士純米吟醸 一合一、五〇〇円

心鍵(山形)

瀬祭 一合一、五〇〇円

純米大吟醸45(山口)

焼酎

赤兎馬(芋)

グラス

七〇〇円

ボトル

四、四〇〇円

吉四六(麦)

グラス

七〇〇円

ボトル

五、〇〇〇円

ボトルセット(水と氷のセット)

七〇〇円

梅酒

グラス

七〇〇円

ウイスキー

山崎

グラス

二、〇〇〇円

ソフトドリinks

ジンジャーエール

六〇〇円

コーラ

六〇〇円

ウーロン茶

六〇〇円

スパークリングワイン

日本のあわ（日本）

五、〇〇〇円

※パイナップル、洋ナシや柑橘を連想させる

さわやかな果実の香り、白い花を思わせる華やかな香り

ブラン・ド・ブラン ルイ・ロデレール（フランス）

一五、〇〇〇円

※柑橘の風味とフレッシュなミネラル感が魅力で、

最後はスモーキーなニュアンスが豊かな余韻

クリュッグ グランド・キュヴェ（フランス）

五〇、〇〇〇円

※柑橘類の砂糖漬けのような香りが特徴で

爽やかな余韻が長く続きます

白ワイン

シャトー・メルシヤン 山梨甲州（日本）

四、五〇〇円

※しつかりとした厚みのある辛口。甲州ブドウ100%

ドウルトヌメロ・アンブラン（フランス）

六、五〇〇円

※柑橘系の芳醇な果実香とまろやかな酸が特徴

ルイ・ジャドシヤブリ・シャペル・オー・ルー（フランス）

一三、〇〇〇円

※新鮮な柑橘系の果実や白い花を思わせる香りと心地よい酸味が特徴

赤ワイン

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）

※フレッシュで力強い果実味が印象的なワイン

六、〇〇〇円

シャトー・レイソン（フランス）

※カベルネ・ソーヴィニヨン、メルローを50%使用した果実味あふれるワイン

八、五〇〇円

シャトー・メルシヤン 長野メルロー（日本）

※まろやかな果実味とボディがしっかりした酸が特徴。日本を代表するワインの一つ

一〇、五〇〇円

ルイ・ジャドブルゴーニュピノ・ノワール（フランス）

※深みのあるタンニンと、凝縮された果実味が特徴

一三、〇〇〇円

お持

ち帰り

—ご予約承ります—



うな重松

うな重弁当

松 7,000円

竹 6,000円

梅 5,000円



蒲焼き



白焼き

蒲焼き・白焼き

竹

各5,500円

梅

各4,500円

※原材料の一部に小麦が含まれております。※当店のお米は国産米を使用しております。