

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



蒲焼き

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。

あかもく 〈山口県産〉 600円

※こちらの商品はエビ、カニの混ざる漁法で漁獲されております。
※原材料の一部に小麦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。

焼き抜きかまぼこ 1,000円

〈山口県長門市仙崎、大和蒲鋒〉 ※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

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

サントリー プレミアムモルツ(中)	950円
サントリー プレミアムモルツ(小)	700円

瓶ビール

キリン 一番搾り(中)	900円
アサヒ スーパードライ(中)	900円
サッポロ エビス(小)	600円
アサヒ ZERO	500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

ニッカ フロンティア (ロック・水割り・ソーダ)	グラス 800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 —

ランチうな重

梅 2,600円

竹 3,600円

ランチひつまぶし

2,800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	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オンラインショップは、ご注文を受けてから活鰻を捌き、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。

ご進物やギフトとしてもご利用ください。

大正十二年創業「赤坂富貴貫」の味をご家庭で…

大サイズ × 二串 9,000円

大サイズ × 三串 13,000円

大サイズ × 五串 22,000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
蒲焼きオンラインショップ