

神楽坂

# 富貴貫



神楽坂に佇む一軒家で

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	7,000円
---	--------

---

竹	5,800円
---	--------

---

梅	4,000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 7,400円

竹 6,200円

梅 4,400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

## 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。

### 三杯目はお茶漬けて

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

## 一品メニュー

骨せんべい 300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いません。

鰻山椒煮 800円

※原材料の一部に小麦が含まれております。

※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。

# 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〉 20,000円

月コース 〈全7品〉 25,000円

雪コース 〈全7品〉 30,000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

赤坂ふきぬぎ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

# お飲み物

## 生ビール

キリン一番搾り

950円

## 瓶ビール

エビス (小)

900円

アサヒZERO (小)

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

純米酒

今月のおすすめ 各種 一合 1,000円～

純米

ふきぬき 〈埼玉〉 300mlボトル 1,800円

栄光富士 純米吟醸

心鍵 〈山形〉 一合 1,500円

瀬祭

純米大吟醸45 〈山口〉 一合 1,500円

# 焼酎

赤兎馬 (芋)	グラス	700円
	ボトル	4,400円
吉四六 (麦)	グラス	700円
	ボトル	5,000円
ボトルセット (水と氷のセット)		700円
梅酒	グラス	700円

# ウイスキー

山崎	グラス	2,000円
----	-----	--------

# ソフトドリンク

ジンジャーエール	600円
コーラ	600円
ウーロン茶	600円



# スーパーリングワイン

日本のあわ (日本) 5,000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) 15,000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) 50,000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・メルシャン

山梨甲州 (日本)

4,500円

※しっかりとした厚みのある辛口。甲州ブドウ100%

ドゥルトヌメロ・アンブラン (フランス)

6,500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 シャブリ・

シャペル・オー・ルー (フランス)

13,000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) 6,000円

※フレッシュで力強い果実味が印象的なワイン

シャトー・レイゾン (フランス) 8,500円

※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

シャトー・メルシャン  
長野メルロー (日本) 10,500円

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

ルイ・ジャド ブルゴーニュ  
ピノ・ノワール (フランス) 13,000円

※深みのあるタンニンと、凝縮された果実味が特徴

# お持ち

# ち帰り

—ご予約承ります—



うな重松

うな重弁当

松 7,000円

竹 5,800円

梅 4,000円



蒲焼き



白焼き

## 蒲焼き・白焼き

竹

各5,200円

梅

各3,400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。