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。

うな重 菊

うな重

中入れ	9,500円
菊	6,400円
松	5,000円
竹	4,000円
梅	3,000円

肝吸い、香の物が付きます

御膳セット　1,500円

（鰻料理小鉢２種、貝柱と大根のサラダ）

＊単品御膳セットでの注文はお受けできません。

※原材料の一部に小麦・卵・えびが含まれております。

※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。　※うな重には原材料の一部に小麦が含まれております。

ひつまぶし 菊

ひつまぶし

中入れ	9,700円
菊	6,600円
松	5,200円
竹	4,200円

肝吸い、香の物が付きます

御膳セット 1,500円

（鰻料理小鉢２種、貝柱と大根のサラダ）

＊単品御膳セットでの注文はお受けできません。
※原材料の一部に小麦・卵・えびが含まれております。

※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。 ※ひつまぶしには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4,800円
竹	各3,800円
梅	各2,800円
御膳セット （鰻料理小鉢２種、貝柱と大根のサラダ） ※原材料の一部に小麦・卵・えびが含まれております。	1,500円
ご飯セット（ご飯・肝吸い・香の物）	500円
ご飯	350円
肝吸い ※蒲焼き・白焼き・ご飯セットには原材料の一部に小麦が含まれております。	300円

一品

焼き抜きかまぼこ ※原材料の一部に小麦・卵が含まれております。	900円
子持ち昆布 ※原材料の一部に小麦が含まれております。	850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。	900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。	1,200円

うなぎ料理

煮凝り ※原材料の一部に小麦が含まれております。	700円
くりから焼き ※原材料の一部に小麦が含まれております。	700円
骨せんべい ※こちらの商品には特定原材料は使用しておりません。	700円
うなぎ燻製 ※原材料の一部に小麦が含まれております。	900円
うなぎハム ※原材料の一部に小麦・卵が含まれております。	900円
肝焼き（一本） お一人様一本までとなります。 ※原材料の一部に小麦が含まれております。	900円
うざく（うなぎの酢の物） ※原材料の一部に小麦が含まれております。	1,350円
う巻き（うなぎ入り玉子焼き） ※原材料の一部に小麦・卵が含まれております。	1,850円

う巻き

デザート

アイスクリーム ※原材料の一部に卵・乳製品が含まれております。	500円
シャーベット ※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

月コース	10,000円
雪コース	13,000円

※3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・かに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。

出前

お土産弁当　うな重

中入れ	9,700円
菊	6,600円
松	5,200円
竹	4,200円
梅	3,200円
ひつまぶし弁当	4,400円

うな重

中入れ	9,800円
菊	6,700円
松	5,300円
竹	4,300円
梅	3,300円
ひつまぶし	4,500円

蒲焼き・白焼き

松	各5,100円
竹	各4,100円
梅	各3,100円

肝焼き	1,000円
くりから	800円

※うな重、ひつまぶし・蒲焼き・白焼き・肝吸い・肝焼きには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。

お飲み物

※アルコール類をご注文のお客様にはお通し代、380円頂戴しております。

生ビール

キリン一番搾りプレミアム(中)	830円
キリン一番搾りプレミアム(小)	580円

瓶ビール

キリンクラシックラガー(中)	780円
アサヒスーパードライ(中)	780円
サッポロヱビス(中)	830円
サントリーザ・プレミアムモルツ(中)	830円
キリンゼロイチ(小) ノンアルコールビールテイスト飲料（アルコール度0.00%）	580円

日本酒

店長のお勧め	900円～
純米吟醸酒 ふきぬき〈埼玉〉3度	
1合 1,000円　300mlボトル	1,500円
特別本醸造 久保田 千寿〈新潟〉5度	1,200円
大吟醸 八海山〈新潟〉5度	1,400円

焼酎

しろ(米)	グラス 700円	ボトル 4,400円
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・抹茶デキャンタ		各800円

サワー

抹茶ハイ	700円
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

角（ロック・水割り・ソーダ）	グラス 700円

スパークリングワイン

日本のあわ【日本】	4,800円

ワイン

フロンテラ【チリ】（赤・白）<ミニボトル 250ml>	各1,000円
ロバート・モンダヴィ・ウッドブリッジ【アメリカ】（赤・白）	各4,400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

お昼のおすすめ

―お持ち帰り承ります―

11時～15時

ランチうな重	梅 1,980円 竹 2,980円
ランチひつまぶし	2,500円

お吸い物、香の物が付きます

ランチひつまぶし

※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。
※プラス200円で肝吸いに変更できます。
※ランチうな重、ランチひつまぶしには原材料の一部に小麦が含まれております。

お昼のお品書き

うな重

肝吸い、香の物が付きます

中入れ	9,500円
菊	6,400円
松	5,000円

ひつまぶし

肝吸い、香の物が付きます

中入れ	9,700円
菊	6,600円
松	5,200円
竹	4,200円

蒲焼き・白焼き

松	各4,800円
竹	各3,800円
梅	各2,800円

うなぎ料理

煮凝り	700円
くりから焼き	700円
骨せんべい	700円
うなぎ燻製	900円
うなぎハム	900円
肝焼き（一本） お一人様一本までとなります。	900円
うざく（うなぎの酢の物）	1,350円

一　品

焼き抜きかまぼこ	900円
子持ち昆布	850円
季節の香の物	900円
大根と貝柱のサラダ	1,200円

※原材料の一部に小麦・卵が含まれております。

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 うな重弁当	中入れ	9,700円
	菊	6,600円
	松	5,200円
	竹	2,980円
	梅	1,980円
ランチ ひつまぶし弁当		2,500円

夜のお品書き（15時～）

うな重弁当	中入れ	9,700円
	菊	6,600円
	松	5,200円
	竹	4,200円
	梅	3,200円
ひつまぶし弁当		4,400円

※うな重、ひつまぶしには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。

蒲焼き

白焼き

蒲焼き・白焼き

松	各5,000円
竹	各4,000円
梅	各3,000円

※蒲焼き・白焼きには原材料の一部に小麦が含まれております。

その他

肝吸い	300円

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。

赤坂富貴貫の蒲焼きギフト

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	20,000円
大サイズ×三串	13,000円
大サイズ×二串	9,000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

・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。