

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、五〇〇円

竹 五、五〇〇円

梅 四、五〇〇円

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、〇〇〇円

竹 六、〇〇〇円

梅 五、〇〇〇円

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

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。

三杯目はお茶漬けで

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〉一五、〇〇〇円

月コース 〈全7品〉一七、〇〇〇円

雪コース 〈全7品〉二五、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。詳しくはスタッフへお伺いください。

## 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 25,000円

大サイズ × 三串 15,000円

大サイズ × 二串 10,000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。

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



# お飲み物

## 生ビール

キリン一番搾り

九〇〇円

## 瓶ビール

キリンクラシックラガー(中)

八五〇円

アサヒスーパードライ(中)

八五〇円

エビス(中)

九五〇円

サントリー

ザ・プレミアムモルツ(中)

九五〇円

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

300mlボトル

一、五〇〇円

栄光富士純米吟醸

一合

一、四〇〇円

心鍵〈山形〉

大七純米生酏〈福島〉

一合

一、二〇〇円

# 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

八海山の焼酎で  
仕込んだにがり梅酒

グラス

七〇〇円

# ウイスキー

山崎

グラス

一、二〇〇円

ボトル

二六、〇〇〇円

ボトルセット(水と氷のセット)

七〇〇円

# ソフトドリinks

ジンジャーエール

五五〇円

コーラ

五五〇円

ウーロン茶

五五〇円

# スパークリングワイン

コドーニユクラシコ・セコ（スペイン）

※柔らかな辛口のスパークリングワイン

四、四〇〇円

ランソンブラックラベルブリュット（フランス）

※厳選されたグラン・クリュのぶどうを使用。  
繊細で長い余韻が続きます

一三、五〇〇円

クリュツググランドキュヴェエ（フランス）

※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

四〇、〇〇〇円



# 白ワイン

グラスマウンテンシャルドネ（アメリカ）

※リンゴやメロンのフレッシュな果実の香りが特徴

四、四〇〇円

シャトールメルシャン勝沼甲州（日本）

※しっかりとした厚みのある辛口。甲州ブドウ一〇〇%

四、五〇〇円

ドウルトヌメロ・アンプラン（フランス）

※柑橘系の芳醇な果実香とまろやかな酸が特徴

六、五〇〇円

# 赤ワイン

セント・ハレットタテイアラカベルネ&シラーズ（オーストラリア）

三、〇〇〇円

※カシスやラズベリーの香りと果実味が特徴

グラスマウンテンメルロー（アメリカ）

四、四〇〇円

※ジュシーなベリーの香りが広がる。しなやかで飲み応えのあるワイン

ロバート・モンダヴィ

六、〇〇〇円

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

シャトー・レイソン（フランス）

八、五〇〇円

※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）

一〇、五〇〇円

※まろやかな果実味とボディがしっかりした酸が特徴。日本代表するワインの一つ