

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	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。



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。

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。 ※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	1,500円
-------	--------

(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。

ご飯セット(ご飯・肝吸い・香の物)	500円
-------------------	------

ご飯	350円
----	------

肝吸い	300円
-----	------

※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。

焼き抜きかまぼこ	900円
----------	------

※原材料の一部に小麦・卵が含まれております。

子持ち昆布	850円
-------	------

※原材料の一部に小麦が含まれております。

季節の香の物	900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	1,200円
-----------	--------

※原材料の一部に小麦が含まれております。

一品

うなぎ料理

煮凝り

700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

700円

※原材料の一部に小麦が含まれております。

骨せんべい

700円

※これらの商品には特定原材料は使用していません。

うなぎ燻製

900円

※原材料の一部に小麦が含まれております。

うなぎハム

900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。

900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)

1,350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)

1,850円

※原材料の一部に小麦・卵が含まれております。



う巻き

アイスクリーム

500円

※原材料の一部に卵・乳製品が含まれております。

シャーベット

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

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。



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(中)	800円
------------	------

クラフトビール

クラフトビール 各種	各800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
---------------	------

エビス(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)	580円
------------	------

ノンアルコールビールテイスト飲料
(アルコール度数0.00%)

ウイスキー

角(ロック・水割り・ソーダ)	700円
----------------	------

フォアローゼス(ロック・水割り・ソーダ)	750円
----------------------	------

白州(ロック・水割り・ソーダ)	1,100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
-----------------	------

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		800円

日本酒

店長お勧め	900円～
純米ふきぬき 〈埼玉〉4度	<1合> 1,000円
	<300mlボトル> 1,500円
吟醸 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

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

スパークリングワイン

ジョセップ・マサックス カバ ブリュット【スペイン】	4,000円
日本のあわ【日本】	4,800円
ランソン ブラックラベル ブリュット【フランス】	13,500円

白ワイン

モンテスクラシック シャルドネ【チリ】 <ハーフボトル>	2,300円
グラスマウンテン シャルドネ【アメリカ】	4,200円
シャトールメルシャン勝沼甲州【日本】	4,400円
ドゥルト ヌメロ・アン ブラン【フランス】	6,000円
アルベール・ビジヨー ヴィレ・クレッセ【フランス】	9,000円

赤ワイン

モンテスクラシック カベルネソーヴィニヨン【チリ】 <ハーフボトル>	2,300円
グラスマウンテン メルロー【アメリカ】	4,200円
トラピチェ オークカスク マルベック【アルゼンチン】	5,000円
ドゥルト ヌメロ・アン メルロー【フランス】	6,000円
ロバート・モンダヴィ プライベート コレクション ピノノワール【アメリカ】	8,200円
シャトール・レイソン【フランス】	8,500円
シャトール・メルシャン 長野メルロー【日本】	10,500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。

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

お昼 のお品書き

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)	900円
うざく(うなぎの酢の物)	1,350円

お一人様一本までとなります。

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

お持

ち帰り

—ご予約承ります—



お昼のお品書き

(11時～15時)

ランチ	中入れ	9,700円
うな重弁当	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
---------	--------



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。

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。

赤坂富貴貫の
蒲焼きギフト