

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



ひつまぶし 菊

ひつまぶし

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

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。

御膳セット

平日はディナーのみ

御膳セット(平日はディナーのみ)
(鰻料理小鉢2種、大根と貝柱のサラダ)

1,800円

- ※うな重・ひつまぶし・蒲焼き・白焼きをご注文のお客様に限りです。
- ※セット単品でのご注文はお受けしていません。
- ※原材料の一部に小麦・卵・えびが含まれております。



大根と貝柱のサラダ

鰻料理小鉢二種

蒲

焼き・白焼き



蒲焼き

松 各5,000円

竹 各4,000円

梅 各3,000円

御膳セット(平日はディナーのみ) 1,800円
(鰻料理小鉢2種、大根と貝柱のサラダ)

※うな重・ひつまぶし・蒲焼き・白焼きをご注文のお客様にのみ。
※セット単品でのご注文はお受けしていません。
※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) 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います
※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、大和蒲鉾〉 ※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

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

会 席 膳

月コース

12,500円

雪コース

17,500円

※1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。



お土産弁当 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
ひつまぶし弁当	5,000円

うな重

中入れ	10,200円
菊	7,200円
松	5,800円
竹	4,800円
梅	3,800円
ひつまぶし	5,200円

蒲焼き・白焼き

松	各 5,400円
竹	各 4,400円
梅	各 3,400円

肝焼き	1,200円
くりから	1,000円



出前

※ご飯は100円で大盛りに変更ができます。
※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

生ビール

サッポロエビス(中) 950円

瓶ビール

キリンクラシックラガー(中) 900円

アサヒ スーパードライ(中) 900円

サントリー プレミアムモルツ(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~

純米ふきぬぎ <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・抹茶デキャンタ 各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

陸 (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
シャトーメルシャン 山梨甲州【日本】(白)	4,500円
ドゥルトヌメロ・アンルーージュ【フランス】(赤)	6,200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 —

平日のみ
11時～15時

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

※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 <small>〈山口県長門市仙崎、大和蒲鉾〉</small>	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

※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

(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