



い  
あ  
い  
さ  
し

## 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。

# 御重・ひつまぶし

肝吸い、  
香の物付き



ひつまぶし(松)



うな重(松)

うな重(梅)	4,000円
うな重(竹)	5,800円
うな重(松)	7,000円

ひつまぶし(梅)	4,400円
ひつまぶし(竹)	6,200円
ひつまぶし(松)	7,400円

ひつまぶしの  
召し上がり方



① まずはそのまま



② 薬味を添えて



③ 薬味をのせたものに  
出汁をかけ、出汁茶漬けに

# 御膳

肝吸い、  
香の物付き



うな重御膳(月)

うな重御膳(花) 5,800円

[うな重(梅)+日替わり小鉢3種]

うな重御膳(月) 7,600円

[うな重(竹)+日替わり小鉢3種]

うな重御膳(雪) 8,800円

[うな重(松)+日替わり小鉢3種]

ひつまぶし御膳(花) 6,200円

[ひつまぶし(梅)+日替わり小鉢3種]

ひつまぶし御膳(月) 8,000円

[ひつまぶし(竹)+日替わり小鉢3種]

ひつまぶし御膳(雪) 9,200円

[ひつまぶし(松)+日替わり小鉢3種]

土鍋炊き込み御膳 二人前

[うなぎの土鍋ご飯 + 日替わり小鉢3種] 8,600円

※ご提供までに30分ほどお時間をいただきます。



## 日替わり小鉢

下記より3種、日替わりでご提供いたします。  
詳しくは、スタッフにお尋ね下さい。

- だし巻き玉子 ●煮凝り ●焼き抜きかまぼこ
- ヒレポン酢 ●イカ肝醤油漬け ●梅水晶
- 大根と貝柱のサラダ ●フルーツマトサラダ
- 肝煮 ●鰻と茗荷 柚子胡椒ダレ ●あかもく

※一部、小麦を含むメニューがございますので、  
アレルギーに関してはスタッフまでお尋ね下さい。  
※あかもくはエビ、カニの混ざる漁法で漁獲されています。

# 白焼・蒲焼



白焼



出し玉重

出し玉重 2,200円

白焼・蒲焼 [半身] 2,800円  
[一尾] 5,400円



蒲焼

ご飯セット [ご飯 + 肝吸い] 500円  
ご飯 350円  
肝吸い 350円

※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。

# 逸品料理

## 鰻料理

煮凝り ※原材料の一部に小麦が含まれております。 800円

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いません。

肝焼き ※原材料の一部に小麦が含まれております。 800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。 800円

ヒレポン酢 800円

※原材料の一部に小麦が含まれております。

肝煮 ※原材料の一部に小麦が含まれております。 800円

鰻と茗荷 柚子胡椒ダレ 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



ヒレポン酢



あかもく

## 一品料理

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。

イカ肝醤油漬け 900円

※原材料の一部に小麦が含まれております。

梅水晶 ※こちらの商品には特定原材料は使用していません。 900円

焼き抜きかまぼこ 梅肉のせ

(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。 1,000円

香の物盛合せ 1,000円

※原材料の一部に小麦が含まれております。

フルーツマトサラダ 1,200円

※こちらの商品には特定原材料は使用していません。

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。



フルーツマトサラダ



焼き抜きかまぼこ 梅肉のせ

## 甘味

ゆずソルベ ※原材料の一部に小麦が含まれております。 600円

水わらび餅 ※原材料の一部に小麦が含まれております。 600円



水わらび餅

# コース料理



鰻コース(雪)

## 鰻コース(月) 12,500円

うな重(梅) または ひつまぶし(梅) または 土鍋炊き込みご飯の  
いずれかをお選びいただけます。

## 鰻コース(雪) 15,000円

うな重(竹) または ひつまぶし(竹) または 土鍋炊き込みご飯の  
いずれかをお選びいただけます。

※土鍋炊き込みご飯は料金が異なりますので、スタッフまでお尋ね下さい。

※1日前までの完全予約制 ※繁忙期7月～8月はご提供出来ない場合がございます。

※コース内容や詳細は、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・エビ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。



土鍋炊き込みご飯

※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。

# お飲み物

## 瓶ビール

キリン 一番搾り(中) 900円  
サントリー プレミアムモルツ(中) 950円

サッポロ エビス(小) 600円  
アサヒ ZERO 500円

## クラフトビール

コエドビール 漆黒 ~Shikkoku~ 980円  
八海山ライディーンビール ピルスナー 980円  
いわて蔵ビール 山椒エール 980円

## サワー・梅酒

レモニックサワー 700円  
ジンジャーエールサワー 700円

ウーロンハイ 700円  
梅酒(ロック、水割り、ソーダ) 700円

## 焼酎

中々[麦] グラス 700円  
ボトル 5,000円

赤兎馬[芋] グラス 700円  
ボトル 5,000円

ボトルセット 600円

デキャンタ 800円

## ウイスキー

ニッカ フロンティア 800円  
サントリー 山崎 2,000円

## 日本酒

澁[スパークリング] 150ml 1,000円  
ふきぬき[純米] 300ml 1,500円  
獺祭[純米大吟醸] 180ml 1,500円

## ワイン

グラスワイン[赤/白] 各800円～  
ボトルワイン[赤/白] 各4,000円～

ワインリストございます。  
その他にも「店長おすすめワイン」なども  
ございます。  
お気軽にスタッフまでお声掛けください。

## ソフトドリンク

ザ・プレミアムソーダ 500円  
ウーロン茶 500円  
コーラ 500円

ジンジャーエール 500円  
レモニック 500円  
アップルジュース 500円

# 昼のお品書き

平日 / OPEN 15時

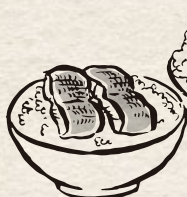
肝吸い、  
香の物付き



ランチひつまぶし御膳

ランチうな重	2,600円
ランチひつまぶし	3,000円
ランチうな重御膳 [うな重 + 日替わり小鉢3種]	3,400円
ランチうな玉重御膳 [うな玉重 + 日替わり小鉢3種]	3,400円
ランチひつまぶし御膳 [ひつまぶし + 日替わり小鉢3種]	3,600円
ランチあいのり重御膳 [うなぎ&くりから焼き + 日替わり小鉢3種]	4,000円

ひつまぶしの  
召し上がり方



① まずはそのまま



② 薬味を添えて



③ 薬味をのせたものに  
出汁をかけ、出汁茶漬けに

※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。

# 昼のお品書き

土日祝 / OPEN 15時

肝吸い、  
香の物付き



ランチうな重御膳



ランチあいのり重御膳

ランチうな重	2,800円
ランチひつまぶし	3,200円
ランチうな重御膳	3,600円
[うな重 + 日替わり小鉢3種]	
ランチうな玉重御膳	3,600円
[うな玉重 + 日替わり小鉢3種]	
ランチひつまぶし御膳	3,800円
[ひつまぶし + 日替わり小鉢3種]	
ランチあいのり重御膳	4,200円
[うなぎ&くりから焼き + 日替わり小鉢3種]	

## 日替わり小鉢

下記より3種、日替わりでご提供いたします。詳しくは、スタッフにお尋ね下さい。

- だし巻き玉子 ●煮凝り ●焼き抜きかまぼこ ●ヒレポン酢 ●イカ肝醬油漬 ●梅水晶
- 大根と貝柱のサラダ ●フルーツマトサラダ ●肝煮 ●鰻と茗荷 柚子胡椒ダレ ●あかもく

※一部、小麦を含むメニューがございますので、アレルギーに関してはスタッフまでお尋ね下さい。  
※あかもくはエビ、カニの混ざる漁法で漁獲されています。



※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。

# お持ち帰り

ご予約承ります



お弁当うな重(梅)

お弁当うな重(梅) 4,000円

お弁当うな重(竹) 5,800円

お弁当うな重(松) 7,000円

持ち帰り蒲焼[半身]  
2,800円

持ち帰り蒲焼[一尾]  
5,400円



蒲焼

※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。

# 赤坂富貴貫の蒲焼き オンラインショップ



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] うなぎ蒲焼き 大サイズ(約130g)、  
特製たれ、山椒付き

[賞味期限] 1ヶ月 / 要冷凍 **送料無料**

※赤坂ふきぬきオリジナル保冷トートバッグに  
入れてお届け致します。



▲  
ネットショップから  
ご注文いただけます。

- ご注文をお受けしてから翌1週間後の配送となります。
- ヤマト運輸のクール便にてお届け致します。
- 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】

