

ごあいさつ

Greetings

前言 인사말

Providing traditional cuisine
since our establishment in 1923...

Our restaurant's name, the Akasaka Fukinuki, was derived from the name of a Japanese-style restaurant in Gifu. The former owner of our restaurant was trained in that restaurant when he was young, and was allowed by them to use this name when he opened his own restaurant here in Akasaka.

"Fukinuki" is written in Chinese characters as 富貴貫. The name means "being noble (富貴) and remaining noble (貫)". This is the strong message the restaurant intends: We'll keep serving diners excellent food under all conditions.

Please enjoy the original taste of our eel dishes, outstanding for their use of good raw materials, the best cooking methods, and superior presentation.

创立于大正十二年(1923),传承至今的传统味道“赤坂FUKINUKI”的商号是上一代店主年轻时进行厨艺修行的岐阜日式酒家的名称。

“FUKINUKI”写作“富贵贯”,有“串出高贵”之意。

包含了坚决奉行无论如何都要竭尽全力、始终如一地为顾客奉上最好的美食这一强烈的信念。敬请品尝精选食材、做法、配菜的鳗鱼料理的原滋原味。

창업 1923년 이후 이어져 온 전통의 맛 “아카사카 후키누키”라는 가게 이름은 선대가 젊은 시절에 수행을 한 기후의 요정 (고급 일식점) 이름을 이어 받은 것입니다.

“후키누키”-“富貴貫”이라는 한자를 쓰는데, “고귀함과 이를 일관시킨다”라는 뜻입니다.

어떤 일이 있어도 고객님에게 고품질 상품을 변함없이 제공하고자 하는 저희들의 강한 메시지를 담았습니다.

재료, 조리법, 제공 방식을 모두 추구한 장어 본연의 맛을 만끽하십시오.

うなぎ創業大正十二年

赤坂富貴貫

Unajyu

鰻魚盒飯 우나주(장어 찬합)

With eel-liver soup and pickles.

附送鰻魚肝湯、腌菜 장어 간 국, 채소절임 포함



Unaju - Matsu (Pine) / 鰻魚盒飯(松) / 우나주(장어 찬합) 마쓰(소나무)

Broiled eel with dipping sauce served on a box of boiled rice

The dishes with different names have different amounts of eel and rice.

将米饭盛入方木盒中,上面盖上蒲烧鰻鱼,从上面浇入蒲烧酱汁的料理
不同级别的“鰻鱼大小”和“米饭的量”不同。

장어 가바야키(구이)와 양념을 찬합에 얹은 요리

메뉴명이 다른 요리는 장어와 백반의 양이 다릅니다.

Unaju - Ume (Plum)

鰻魚盒飯(梅) 우나주(장어 찬합) 우메(매실)

tax included
含税 / 소비세 포함

¥4,000

Unaju - Take (Bamboo)

鰻魚盒飯(竹) 우나주(장어 찬합) 다케(대나무)

¥5,800

Unaju - Matsu (Pine)

鰻魚盒飯(松) 우나주(장어 찬합) 마쓰(소나무)

¥7,000

- This cooking takes 20 or 30 minutes. ● Please order one item per person.
- We process eels carefully, but sometimes they have tiny bones. We appreciate your understanding.
- 烹制需要20~30分钟左右, 敬请耐心等待。 ● 請每人訂購一個項目。
- 我们在烹制鰻鱼的时候非常谨慎, 但偶尔也会有鱼骨混入其中, 敬请谅解。
- 조리하는 20분 또는 30분이 걸립니다. ● 1인당 하나만 주문하시기 바랍니다.
- 장어를 정성껏 손질해서 제공드리고 있습니다만, 작은 뼈가 남아있을 수 있습니다. 미리 양해 바라겠습니다.

※ The raw materials may include wheat, egg, shrimp.

※ The shapes of the eel pieces may be different in each dish and on different days, but dishes with the same name will have the same amounts of eel.

※ The regular-sized rice serving can be changed to Large, for an additional 100 yen.

※ 部分食材含有小麦、蛋、虾。 ※ 根据进货情况, 鰻鱼的形状或有不同, 但分量不会改变。 ※ 只需100日元, 米饭可以换成大份的。

※ 원재료 중 일부에 밀·계란·새우가 포함되어 있습니다. ※ 백반은 100엔에 곱빼기로 변경 가능합니다.

Set Unajyu

鰻魚盒飯套餐 우나주 고젠

With eel-liver soup and pickles.

附送鰻魚肝湯、腌菜 장어 간 국, 채소절임 포함



Unaju Set - Tsuki (Moon) / 鰻魚盒飯套餐(月) / 우나주 고젠(장어 찬합 진짓상) 쓰키(달)

tax included
含税 / 소비세 포함

¥5,800

Unaju Set - Hana(Flower)

鰻魚盒飯套餐(花) 우나주 고젠(장어 찬합 진짓상) 하나(꽃)

[Unaju - Ume(Plum) + Three Daily Side Dishes]

[鰻魚盒飯(梅) + 3种每日轮换小菜] [우나주(장어 찬합) 우메(매실) + 오늘의 작은 그릇요리 3종]

Unaju Set - Tsuki(Moon)

鰻魚盒飯套餐(月) 우나주 고젠(장어 찬합 진짓상) 쓰키(달)

[Unaju - Take(Bamboo) + Three Daily Side Dishes]

[鰻魚盒飯(竹) + 3种每日轮换小菜] [우나주(장어 찬합) 다케(대나무) + 오늘의 작은 그릇요리 3종]

Unaju Set - Yuki(Snow)

鰻魚盒飯套餐(雪) 우나주 고젠(장어 찬합 진짓상) 유키(눈)

[Unaju - Matsu(Pine) + Three Daily Side Dishes]

[鰻魚盒飯(松) + 3种每日轮换小菜] [우나주(장어 찬합) 마쓰(소나무) + 오늘의 작은 그릇요리 3종]

Daily Side Dishes 毎日轮换小菜 오늘의 작은 그릇요리

Three selections from the following are served daily. Please ask our staff for details.

以下三种小菜每日轮换供应。详情请咨询店员。

아래 중 3종을 매일매일 다른 내용으로 제공해 드립니다. 상세한 내용은 점원에게 물어보시기 바랍니다.

※Some menu items contain wheat. If you have allergies, please ask our staff about allergens.

※Akamoku is harvested using fishing methods that may also catch shrimp and crab.

※部分菜品中含有小麦, 如对小麦过敏请咨询店员。 ※捕捞赤藻时可能混有虾蟹。

※일부 밑을 사용한 요리가 있습니다. 알레르겐에 대한 내용은 점원에게 물어보시기 바랍니다.

※모차반은 새우, 계와 함께 잡는 어법으로 어획되고 있습니다.



※The raw materials may include wheat, egg, shrimp.

※The shapes of the eel pieces may be different in each dish and on different days, but dishes with the same name will have the same amounts of eel.

※The regular-sized rice serving can be changed to Large, for an additional 100 yen.

※部分食材含有小麦、蛋、虾。 ※根据进货情况, 鰻鱼的形状或有不同, 但分量不会改变。 ※只需100日元, 米饭可以换成大份的。

※원재료 중 일부에 밀·계란·새우가 포함되어 있습니다。 ※백반은 100엔에 곱빼기로 변경 가능합니다。

Hitsumabushi

鰻鱼饭 히쓰마부시 (나고야식 장어 덮밥)

With eel-liver soup and pickles.

附送鰻鱼肝汤、腌菜 장어 간 국, 채소절임 포함



Hitsumabushi - Matsu (Pine) / 鰻鱼三吃 (松) / 히쓰마부시 (나고야식 장어 덮밥) 마쓰 (소나무)

Rice topped with broiled eel

The dishes with different names have different amounts of eel and rice.

将蒲烧鰻鱼切成块盖在米饭之上

不同级别的“鰻鱼大小”和“米饭的量”不同。

장어 가바야키(양념 구이) 덮밥

명칭이 다른 요리는 장어와 백반 양이 다릅니다.

Hitsumabushi - Ume (Plum)

鰻鱼三吃(梅) 히쓰마부시(나고야식 장어 덮밥) 우메(매실)

tax included
含税 / 소비세 포함

¥4,400

Hitsumabushi - Take (Bamboo)

鰻鱼三吃(竹) 히쓰마부시(나고야식 장어 덮밥) 다케(대나무)

¥6,200

Hitsumabushi - Matsu (Pine)

鰻鱼三吃(松) 히쓰마부시(나고야식 장어 덮밥) 마쓰(소나무)

¥7,400

※ The raw materials may include wheat, egg, shrimp.

※ The shapes of the eel pieces may be different in each dish and on different days, but dishes with the same name will have the same amounts of eel.

※ The regular-sized rice serving can be changed to Large, for an additional 100 yen.

※ 部分食材含有小麦、蛋、虾。 ※ 根据进货情况，鰻鱼的形状或有不同，但分量不会改变。 ※ 只需100日元，米饭可以换成大份的。

※ 원재료 중 일부에 밀·계란·새우가 포함되어 있습니다. ※ 백반은 100엔에 곱빼기로 변경 가능합니다.

How to enjoy eating Hitsumabushi

(rice topped with chopped grilled eel)

一鱼三吃鳗鱼桶饭的美味食用方法

히쓰마부시를 맛있게 드시는 방법

There are three ways to eat Hitsumabushi that you can try.

一鱼三吃鳗鱼桶饭一次可以享受三种食用方法。

히쓰마부시는 한 번에 세 가지 방법으로 맛볼 수 있습니다.



1

Take the first bowl as it is served.

Put some rice and pieces of eel in a bowl, sprinkle the eel with Japanese pepper (Sansho), and enjoy.

第一碗直接吃

取些米饭和鳗鱼放到碗中,把山椒撒到鳗鱼上就饭吃。

한 그릇 째는 그냥 맛보기

사발에 밥과 장어를 넣고 장어에 산초를 쳐서 먹습니다.



2

Try other spices on top of the second bowl.

Put some rice and pieces of eel in a bowl, add chopped green onions and shredded seaweed on top, and mix them into the rice.

第二碗加佐料

取些米饭和鳗鱼放到碗中,再取些葱花和海带进行拌饭。

두 그릇 째는 고명을 올려서 먹기

사발에 밥과 장어를 넣고 다진 파와 김을 뿌려서 백반과 섞어줍니다.



3

For the third bowl, try it ochazuke style (rice and green tea).

Put the remaining rice and pieces of eel in a bowl, top with the remaining chopped green onions and shredded seaweed. Then, add wasabi (the amount you prefer), pour the broth (dashi) over everything, and eat it as chazuke.

第三碗茶泡饭

把剩下的米饭和鳗鱼放到碗中,把剩下的葱花和海带倒进来,再放入适量的芥末,倒上汤汁进行茶泡饭。

세 그릇 째는 차즈케

남은 밥과 장어를 사발에 담아서, 남아있는 다진 파와 김을 뿌려서 고추냉이를 적당량 넣고 국물을 부어 오차즈케로 만들어 먹습니다.

When you discover your favorite style, fix a fourth bowl that way. Enjoy!

用喜欢的吃法享受放下色子

네 그릇 째는 각자 기호에 맞게 해서 드셔보세요.

Set Hitsumabushi

鰻鱼饭 히쓰마부시

With eel-liver soup and pickles.

附送鰻鱼肝汤、腌菜 장어 간 국, 채소절임 포함



Eel and Rice Cooked in an Earthenware Pot / 鰻鱼砂锅焖饭 / 장어 독배기밥



Hitsumabushi Set - Tsuki (Moon) / 鰻鱼三吃套餐(月) / 히쓰마부시 고젠(나고야식 장어 덮밥 진짓상) 쓰키(달)

tax included
舍税 / 소비세 포함

¥6,200

Hitsumabushi Set - Hana (Flower)

鰻鱼三吃套餐(花) 히쓰마부시 고젠(나고야식 장어 덮밥 진짓상) 하나(꽃)

[Hitsumabushi - Ume (Plum) + Three Daily Side Dishes]

[鰻鱼三吃(梅) + 3种每日轮换小菜] [우나주(장어 찬합) 우메(매실) + 오늘의 작은 그릇요리 3종]

Hitsumabushi Set - Tsuki (Moon)

¥8,000

鰻鱼三吃套餐(月) 히쓰마부시 고젠(나고야식 장어 덮밥 진짓상) 쓰키(달)

[Hitsumabushi - Take (Bamboo) + Three Daily Side Dishes]

[鰻鱼三吃(竹) + 3种每日轮换小菜] [우나주(장어 찬합) 다케(대나무) + 오늘의 작은 그릇요리 3종]

Hitsumabushi Set - Yuki (Snow)

¥9,200

鰻鱼三吃套餐(雪) 히쓰마부시 고젠(나고야식 장어 덮밥 진짓상) 유키(눈)

[Hitsumabushi - Matsu (Pine) + Three Daily Side Dishes]

[鰻鱼三吃(松) + 3种每日轮换小菜] [우나주(장어 찬합) 마쓰(소나무) + 오늘의 작은 그릇요리 3종]

Donabe Takikomi Rice Set

for Two
两人份 2인분

¥8,600

砂锅焖饭套餐 독배기 영양밥 고젠(진짓상)

[Eel and Rice Cooked in an Earthenware Pot + Three Daily Side Dishes]

[鰻鱼砂锅焖饭 + 3种每日轮换小菜] [장어 독배기밥 + 오늘의 작은 그릇요리 3종]

※The raw materials may include wheat, egg, shrimp.

※The shapes of the eel pieces may be different in each dish and on different days, but dishes with the same name will have the same amounts of eel.

※The regular-sized rice serving can be changed to Large, for an additional 100 yen.

※部分食材含有小麦、蛋、虾。 ※根据进货情况, 鰻鱼的形状或有不同, 但分量不会改变。 ※只需100日元, 米饭可以换成大份的。

※원재료 중 일부에 밀·계란·새우가 포함되어 있습니다. ※백반은 100엔에 곱빼기로 변경 가능합니다.

●Please allow about 30 minutes to prepare it.

●备餐时间约30分钟。

●요리를 제공드리는 데 약 30분 소요됩니다.

Daily Side Dishes

每日轮换小菜 오늘의 작은 그릇요리

Three selections from the following are served daily.

Please ask our staff for details.

以下三种小菜每日轮换供应。详情请咨询店员。

아래 중 3종을 매일매일 다른 내용으로 제공해 드립니다. 상세한 내용은 점원에게 물어보시기 바랍니다.



1 Dashimaki Tamago

(Japanese-Style Rolled Omelet)

日式鸡蛋卷 계란말이

2 Eel Liver Simmered in Soy Sauce

酱油煮鳗鱼肝 간 조림

3 Eel and Myoga with Yuzu Pepper Sauce

鳗鱼蓴荷佐柚子胡椒酱 장어와 양하 유자 후추 양념

4 Kamaboko (Grilled Fish Cakes)

烤鱼糕 야키누키(구운) 어묵

5 Akamoku Seaweed

凉拌赤藻 모자반

※Akamoku is harvested using fishing methods that may also catch shrimp and crab.

※捕捞赤藻时可能混有虾蟹。

※모자반은 새우, 게와 함께 잡는 어법으로 어획되고 있습니다.

6 Eel Fillet with Ponzu Sauce

鳗鱼片佐柚子醋 장어구이 폰즈 소스

7 Umesuisho

(Shark Cartilage Strips, served with dried plum)

梅水晶 <梅子鲨鱼软骨> 우메스이쇼 <상어연골과 매실 무침>

8 Squid Liver Marinated in Soy Sauce

酱油腌鱿鱼肝 오징어 간 간장 절임

9 Nikogori (Jellied Eel Stock)

鳗鱼冻 니코고리(재료를 끓인 국물을 응고시킨 것)

Fruit Tomato Salad

水果番茄沙拉 프루츠 토마토 샐러드

Salad of white radish and scallops

萝卜扇贝沙拉 무와 조개관자 샐러드

※Some menu items contain wheat. If you have allergies, please ask our staff about allergens.

※部分菜品中含有小麦, 如对小麦过敏请咨询店员。

※일부 밑을 사용한 요리가 있습니다. 알레르겐에 대한 내용은 점원에게 물어보시기 바랍니다.

Shirayaki・Kabayaki

白烧鳗鱼・蒲烧鳗鱼

시라야키(양념을 치지 않은 장어구이)・양념 구이)



Shirayaki / 白烧鳗鱼 / 시라야키



Dashimaki Tamago Rice Box / 鸡蛋卷套餐 / 계란말이 찬합

Dashimaki Tamago Rice Box

鸡蛋卷套餐 계란말이 찬합

tax included
含税 / 소비세 포함

¥2,200

Shirayaki (Grilled Eel without Sauce)

Kabayaki (Grilled Eel with Sauce)

白烧鳗鱼・蒲烧鳗鱼

시라야키(양념을 치지 않은 장어구이)・가바야키(양념 장어구이)

[Half Eel / 半条鳗鱼 / 절반] ¥2,800

[Whole Eel / 整条鳗鱼 / 한마리] ¥5,400



Kabayaki / 蒲烧鳗鱼 / 가바야키

Rice Set (rice, eel-liver soup, and pickles)

米饭套餐 (米饭・鳗鱼肝汤・腌菜) 백반 세트(백반・장어 간 국・채소절임)

¥500

Cooked rice 米饭 공기밥

¥350

Eel liver soup 鳗鱼肝汤 장어 간 국

¥350

- We process eels carefully, but sometimes they have tiny bones. We appreciate your understanding.
- Wheat is included in the Kabayaki, Shirayaki, Eel liver soup and Rice Set ingredients.
- 我们在烹制鳗鱼的时候非常谨慎,但偶尔也会有鱼骨混入其中.敬情见谅.
- 蒲烧、白烧、鳗鱼肝汤、米饭套餐的部分原材料含有小麦成分.
- 장어를 정성껏 손질해서 제공드리고 있습니다만, 작은 뼈가 남아있을 수 있습니다. 미리 양해 바랍니다.
- 가바야키(양념 구이)・시라야키(양념을 치지 않은 장어구이)・백반 세트・장어 간 국은 원재료 중 일부에 밀이 포함되어 있습니다.

※The raw materials may include wheat, egg, shrimp.

※The shapes of the eel pieces may be different in each dish and on different days, but dishes with the same name will have the same amounts of eel.

※The regular-sized rice serving can be changed to Large, for an additional 100 yen.

※部分食材含有小麦、蛋、虾。 ※根据进货情况,鳗鱼的形状或有不同,但分量不会改变。 ※只需100日元,米饭可以换成大份的。

※원재료 중 일부에 밀・계란・새우가 포함되어 있습니다. ※백반은 100엔에 곱빼기로 변경 가능합니다.

À La Carte Dishes

精品料理 일품요리

Eel Dishes 鰻魚料理 장어 요리

tax included
含税
소비세 포함



Nikogori (Jellied Eel Stock)

¥800

鰻魚凍

니코고리(장어 끓인 국물을 응고시킨것)

Braised, jellied eel in broth.

將鰻魚肉燉煮後,凝固成肉凍狀的美食。

젤리로 굳힌 장어를 다시국물로 조린 요리.

※Wheat is included in the ingredients.

※部分原材料含有小麦成分。

※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.



Hone Senbei (Eel-bone Crackers)

¥800

香酥鰻魚骨

뼈 센베이(장어 납작 과자)

Japanese pepper is added to fried eel bones and then the crackers are baked.

素炸鰻魚骨,再撒上花椒粉烤制的料理。

튀긴 장어 뼈에 산초를 쳐서 구운 센베이(납작 과자).

※No special-precaution raw materials are used to make this dish.

※此商品不使用特定原材料。

※이 상품에는 특정 원재료를 사용하지 않았습니다.



Broiled eel liver (one piece)

¥800

烤鰻魚肝 (1串)

간구이 (1개)

Eel liver, dipped in sauce, then grilled.

將鰻魚肝涂上醬汁烤制的料理。

장어 간을 양념에 절여서 구워낸 음식.

※Wheat is included in the ingredients.

※部分原材料含有小麦成分。

※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.

Eel Dishes 鰻魚料理 장어 요리

tax included
含税
소비세 포함

Kurikara Yaki (one piece) ¥800

(eel grilled on skewers) (Original sauce or Salted)

烤鰻魚背上肉 (1串)

구리카라야키 (장어 꼬치구이)

Thin lengthwise slices of eel, rolled and grilled on a skewer.

將鰻魚肉切成細長條，纏在拖子上烤製。

세로 방향으로 얇게 썰어 감은 장어를 꼬치에 꽂아서 구웁니다.

※Wheat is included in the ingredients.

※部分原材料含有小麦成分。

※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.



Eel Fillet with Ponzu Sauce ¥800

鰻魚片佐柚子醋

장어구이 폰즈 소스

Grilled eel fins and tail finished with ponzu and grated daikon with chili (momiji oroshi).

精心烤制鰻魚背鰭和尾部，佐以柚子醋和紅白萝卜泥，精心調制而成的一道佳肴。

장어 지느러미와 꼬리 부분을 구워내고 폰즈와 모미지로오시 (무즙을 흥고주로 물들인 것)로 맛을 더한 요리.

※Wheat is included in the ingredients.

※部分原材料含有小麦成分。 ※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.



Eel Liver Simmered in Soy Sauce ¥800

醬煮鰻魚肝

간 조림

Eel liver and burdock root simmered in a sweet and savory sauce.

由鰻魚肝和牛蒡炖煮而成，口味甜辣。

장어 간과 우엉을 달짝지근하게 삶은 요리.

※Wheat is included in the ingredients.

※部分原材料含有小麦成分。 ※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.



Eel and Myoga with Yuzu Pepper Sauce ¥1,000

鰻魚蓴荷佐柚子胡椒醬 장어와 양하 유자 후추 양념

Bite-sized pieces of grilled eel (kabayaki) tossed with myoga ginger and cucumber in a special yuzu-pepper sauce.

選用大小適中、方便入口的蒲燒鰻魚，佐以茗荷、黃瓜等配料，再用特制柚子胡椒料汁拌勻。

한입 크기로 쪼갠 가바야키(양념 장어구이)와 양하, 오이를 특제 유자 후추 양념으로 버무린 요리.

※Wheat is included in the ingredients.

※部分原材料含有小麦成分。 ※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.





Uzaku (Vinegared Eel Dish) ￥1,400

鳗鱼拌黄瓜(鳗鱼拌菜)

우자쿠(장어 초절임)

Seasoned broiled eel with sanbaizu
(a vinegar, soy sauce, and sugar mixture).

三杯醋(醋、酱油、砂糖)拌蒲烧鳗鱼的料理。

장어 가바야키(양념 구이)를 산바이 양념장 로 간을 맞추었습니다.

※Wheat is included in the ingredients.

※部分原材料含有小麦成分。

※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.



Umaki ￥2,000

(Broiled Eel in a Rolled Omelet)

鳗鱼卷(鳗鱼鸡蛋卷)

우마키(장어 계란말이)

Broiled eel is dipped into beaten egg, then fried.

鸡蛋卷裹蒲烧鳗鱼制成的料理。

살짝 구워 익힌 장어를 쥔 달걀에 담그고 튀긴 음식.

※Wheat and egg are included in the ingredients.

※部分原材料含有小麦、鸡蛋成分。

※원재료 중 일부에 밀·계란이 포함되어 있습니다.

Single Items 一品 단품



Akamoku Seaweed ￥600

凉拌赤藻 모자반

Seaweed delivered directly from Nagato City in Yamaguchi Prefecture (which is known for its distinctive sticky texture) served with ponzu soy sauce.

选用山口县长门市直送新鲜海藻,口感黏滑、风味独特。

搭配柚子醋酱油一同享用。

야마구치현 나가토시에서 직송된, 끈적끈적한 식감이 특징적인 해조. 폰즈 간장과 함께.

※Akamoku is harvested using fishing methods that may also catch shrimp and crab. ※Wheat is included in the ingredients.

※捕捞赤藻时可能混有虾蟹。 ※部分原材料含有小麦成分。

※모자반은 새우, 게와 함께 잡는 어법으로 어획되고 있습니다.

※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.



Squid Liver Marinated in Soy Sauce ￥900

酱油腌鱿鱼肝 오징어 간 간장 절임

Soy-marinated liver of Japanese flying squid served semi-frozen so you can enjoy the changing flavors as it gradually melts.

选用日本产鱿鱼肝,以酱油腌制而成。上桌时呈半解冻状态,随着慢慢融化,可尽享风味变化的乐趣。

일본산 살오징어 간 간장 절임. 반해동 상태로 제공되는데, 조금씩 녹아 가는 과정에 맛 변화를 즐기는 요리.

※Wheat is included in the ingredients.

※部分原材料含有小麦成分。 ※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.

Single Items 一品 단품

tax included
含税
소비세 포함

Umesuisho ¥900

(Shark Cartilage Strips, Served with Dried Plum)

梅水晶 <梅子鲨鱼软骨>

우메스이쇼 <상어연골과 매실 무침>

Shark and chicken cartilage, both finely chopped and mixed with ume (sour plum) pulp

将鲨鱼肉、鸡软骨细细切碎,用梅子肉拌合而成。

잘게 다진 상어, 닭 오돌뼈를 매실에 무친 요리입니다.

※No special-precaution raw materials are used to make this dish.

※此商品不使用特定原材料。 ※이 상품에는 특정 원재료를 사용하지 않았습니다.



Kamaboko (Grilled Fishcakes) ¥1,000

(Boiled Fish Paste, Yamato Kamaboko, from Senzaki, Nagato City, Yamaguchi)

烤鱼糕 <山口县长门市仙崎 大和蒲鉾>

야키누키(구운) 어묵 <야마구치현 나가토시 센자키, 야마모토 가마보코>

Minced fish is made into cakes, boiled and then grilled.

Try them with wasabi and soy sauce.

使用鱼肉糜作成鱼糕后蒸烤的料理。

간 생선살을 케이크처럼 만들고 삶은 후 구워냅니다. 고추냉이 간장을 찍어 드십시오.

※Wheat and egg are included in the ingredients.

※部分原材料含有小麦、鸡蛋成分。 ※원재료 중 일부에 밀·계란이 포함되어 있습니다.



Assorted Japanese Pickles ¥1,000

腌菜拼盘

채소 절임 모듬

Pickles made of seasonal vegetables.

For details, please ask the restaurant staff.

时令蔬菜的腌渍料理。蔬菜种类请咨询店员。

계절의 야채를 사용한 피클. 자세한 내용은 레스토랑 스테프에게 문의해 주십시오.

※Wheat is included in the ingredients.

※The photograph is for illustrative purposes only.

※部分原材料含有小麦成分。 ※照片仅供参考。

※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다。 ※사진은 참고용입니다.



Fruit Tomato Salad ¥1,200

水果番茄沙拉

프루츠 토마토 샐러드

※No special-precaution raw materials are used to make this dish.

※此商品不使用特定原材料。

※이 상품에는 특정 원재료를 사용하지 않았습니다.



tax included
含税
소비세 포함



Salad of White Radish and Scallops

¥1,300

萝卜扇贝沙拉 무와 조개관자 샐러드

Salad with sliced white radishes and scallops.
Please try this salad with our original French dressing.

萝卜薄片加扇贝丁制成的沙拉。配上原创法式调味汁食用。

잘게 썬 무와 가리비 샐러드. 오리지널 프랜치 드레싱을 곁들인 샐러드를 꼭 한번 맛보세요.

※Wheat is included in the ingredients.

※部分原材料含有小麦成分。

※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.

Desserts 甜品 디저트

tax included
含税
소비세 포함



Yuzu Sorbet

¥600

柚子雪芭

유자 소르벳

※Wheat is included in the ingredients.

※部分原材料含有小麦成分。

※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.



Water Warabi Mochi (Bracken-Starch Dumpling)

¥600

水蕨饼 물방울떡

A jelly-like Japanese confection made from bracken starch (warabi) served with brown sugar syrup(kuromitsu), red bean paste, and roasted soybean flour(kinako).

以蕨粉为原料制作而成的果冻状和果子,搭配黑糖糖浆、红豆馅、黄豆粉一同享用。

고사리가루를 원료로 사용해 젤리처럼 만든 일본과자. 흑당밀, 팥, 콩고물을 곁들였습니다.

※Wheat is included in the ingredients.

※部分原材料含有小麦成分。

※원재료 중 일부에 밀이 함유되어 있습니다.

Drink Menu

酒水 드링크

Bottled Beer 瓶装啤酒 병맥주

tax included / 含税 / 소비세 포함

Kirin Ichiban (Medium) ₩900

麒麟啤酒 一番榨 (中杯)
기린 이치방 시보리 (중)

Sapporo Yebisu (Small) ₩600

札幌啤酒 惠比寿 (小杯)
삿포로 에비스 (소)

Suntory Premium Malts (Medium) ₩950

三得利高级麦芽啤酒 (中杯)
산토리 프리미엄 몰트 (중)

Asahi Zero (Non-Alcoholic Beer) ₩500

朝日啤酒 ZERO
아사히 ZERO

Craft Beer 精酿啤酒 크래프트 맥주

tax included / 含税 / 소비세 포함

COEDO Beer, Shikkoku ₩980

黑拉格啤酒 黑啤 ~ Shikkoku ~
코에도 맥주 칠흑 ~ Shikkoku ~

Hakkaisan Rydeen Beer, ₩980

Pilsner
八海山雷电啤酒 皮尔森
햇카이산 라이딘 맥주 필스너

Iwate Kura Beer, Sansho Ale ₩980

岩手藏啤酒 山椒艾尔
이와테 구라 맥주 산초 에일

Sour / Plum Wine 沙瓦·梅酒 사워·매실주

tax included / 含税 / 소비세 포함

Lemon Tonic Sour ₩700

柠檬汤力沙瓦
레몬 토닉 사워

Oolong Tea Highball ₩700

(Shochu and Oolong tea)
乌龙茶烧酒 (烧酒兑入乌龙茶调制的饮品)
우롱차 하이

Ginger Ale Sour ₩700

姜汁汽水沙瓦
진저엘 사워

Umeshu ₩700

梅酒 매실주

You can dilute plum wine using: cold water, ice, or soda
调配方法: 加水、加冰、加苏打水
온더록스·물을 탄것·소다

Shochu (Japanese Spirits) 烧酒 소주

tax included / 含税 / 소비세 포함

You can dilute shochu using: hot or cold water, ice, or soda
调配方法: 加水、加热水、加冰、加苏打水
소주는 더운물 또는 물, 얼음, 소다로 희석할 수 있습니다.

Nakanaka Glass / 杯装 / 글라스 ₩700

(Barley shochu)
中 (麦) 나카나카 (보리)

Sekitoba Glass / 杯装 / 글라스 ₩700

(Sweet potato shochu)
赤兔马 (甘薯烧酒) 세키토바 (고구마)

Whiskey 威士忌 위스키

tax included / 含税 / 소비세 포함

On the rocks / with water / with soda

调配方法: 加冰、加水、加苏打水

온더록스·물을 탄것·소다

Nikka Frontier

¥800

Nikka Frontier 威士忌

니커 프론티어

Suntory Yamazaki

¥2,000

三得利 山崎

산토리 야마자키

Japanese Sake 日本酒 청주

tax included / 含税 / 소비세 포함

Choose your favorite temperature for sake: hot, cold or room temperature

饮用方法: 冰酒、温酒、常温

사케에 맞는 온도를 선택하세요: 따뜻함, 차가움 또는 실온

Mio (Sparkling Sake)

150 ml ¥1,000

寥 (气泡清酒)

미오 (스파클링)

Fukinuki (Junmai Sake)

300 ml ¥1,500

Fukinuki (纯米)

후키누키 (준마이)

Dassai (Junmai Daiginjo Sake) 180 ml ¥1,500

獺祭 (纯米大吟酿)

닷사이 (준마이 다이긴조)

Wine 葡萄酒 와인

tax included / 含税 / 소비세 포함

Glass of Wine (Red or White)

杯装葡萄酒 (红/白)

글라스와인 (레드/화이트)

from ¥800~

Bottle of Wine (Red or White)

瓶装葡萄酒 (红/白)

바틀와인 (레드/화이트)

from ¥4,000~

A wine list is available. We also offer the manager's recommended wines.
Please feel free to ask our staff.

本店备有葡萄酒单。另有“店长力荐葡萄酒”等。欢迎随时咨询店员。

와인 리스트가 있습니다. 그 밖에도 "점장 추천 와인" 등도 있습니다. 부담 없이 직원에게 물어보시기 바랍니다.

Soft Drinks 软饮料 소프트 드링크

tax included / 含税 / 소비세 포함

Premium Soda ¥500

高级苏打

저 프리미엄 소다

Cola

可乐

콜라

¥500

Lemon Tonic ¥500

柠檬汤力

레몬 토닉

Oolong Tea ¥500

乌龙茶

우롱차

Ginger Ale ¥500

姜汁汽水

진저엘

Apple Juice ¥500

苹果汁

사과 주스

Weekdays / 工作日 / 평일 OPEN until ~ 3:00 p.m.

Weekday Lunch

午餐推荐菜品 점심 추천

With soup and pickles.

附送汤腌菜 맑은 국, 채소절임 포함



Lunch Hitsumabushi Set / 午餐鰻鱼三吃套餐 / 런치 히쓰마부시 고젠 (나고야식 장어 덮밥, 진짚상)

tax included
含税 / 소비세 포함

Lunch Unaju (Eel and Rice Box)

午餐鰻鱼盒饭 런치 우나주 (장어 찬합)

¥2,600

Lunch Hitsumabushi (Chopped Grilled Eel on Rice)

午餐鰻鱼三吃 런치 히쓰마부시 (나고야식 장어 덮밥)

¥3,000

Lunch Half Unaju Set

鰻鱼盒饭午餐套餐 런치 하프 우나주 고젠

[Half Unaju + 3 Daily Special Side Dishes] [半份鰻鱼饭 + 3种当日小菜] [하프 장어 찬합 + 오늘의 작은 그릇요리 3종]

¥3,200

Lunch Unaju Set

午餐鰻鱼盒饭套餐 런치 우나주 고젠 (장어 찬합 진짚상)

[Unaju + Three Daily Side Dishes] [鰻鱼盒饭 + 3种每日轮换小菜] [우나주 (장어 찬합) + 오늘의 작은 그릇요리 3종]

¥4,200

Lunch Unatama Rice Box Set (Eel and Omelet)

午餐鰻鱼鸡蛋盒饭套餐 런치 장어 계란말이 찬합 고젠 (진짚상)

[Unatama Rice Box + Three Daily Side Dishes] [鰻鱼鸡蛋盒饭 + 3种每日轮换小菜] [장어 계란말이 찬합 + 오늘의 작은 그릇요리 3종]

¥3,400

Lunch Half Hitsumabushi Set

鰻鱼三吃午餐套餐 런치 하프 히쓰마부시 고젠

[Half Hitsumabushi + 3 Daily Special Side Dishes] [半份鰻鱼三吃 + 3种当日小菜] [하프 나고야식 장어 덮밥 + 오늘의 작은 그릇요리 3종]

¥3,600

Lunch Hitsumabushi Set

午餐鰻鱼三吃套餐 런치 히쓰마부시 고젠 (나고야식 장어 덮밥 진짚상)

[Hitsumabushi + Three Daily Side Dishes] [鰻鱼三吃 + 3种每日轮换小菜] [히쓰마부시 (나고야식 장어 덮밥) + 오늘의 작은 그릇요리 3종]

¥4,600

Lunch Ainori Rice Box Set

午餐双拼盒饭套餐 런치 아이노리 찬합 고젠 (진짚상)

[Eel and Kurikara-yaki (Skewered Eel) + Three Daily Side Dishes]

[鰻鱼 & 鰻鱼烤串 + 3种每日轮换小菜] [장어 & 구리카라야키 (장어 꼬치구이) + 오늘의 작은 그릇요리 3종]

¥4,200

● We process eels carefully, but sometimes they have tiny bones. We appreciate your understanding.

● For the best way to enjoy hitsumabushi, please ask our staff.

● 我们在烹制鰻鱼的时候非常谨慎,但偶尔也会有鱼骨混入其中,敬请谅解。 ● 关于鰻鱼三吃的最佳食用方法,请咨询店员。

● 장어를 정성껏 손질해서 제공드리고 있습니다만, 작은 뼈가 남아있을 수 있습니다. 미리 양해 바랍니다.

● 히쓰마부시를 맛있게 드시는 방법은 접원에게 물어보시기 바랍니다.

※ The shapes of the eel pieces may be different in each dish and on different days, but the same dishes by name will have the same amounts of eel.

※ Wheat and egg are included in the ingredients. ※ The regular-sized rice serving can be changed to Large, for an additional 100 yen.

※ Upgrade your soup to our ee-liver soup for an extra 200 yen.

※ 根据进货情况, 鰻鱼的形状或有不同, 但分量不会改变。※ 部分原材料含有小麦、鸡蛋成分。※ 只需100日元, 米饭可以换成大份的。※ 加200日元可变为鰻鱼肝汤。

※ 매일 상황에 따라 장어 크기 등이 변할 수 있으나, 분량은 일정하게 제공 드립니다. ※ 원재료 중 일부에 밀·계란이 포함되어 있습니다.

※ 백반은 100엔에 곱빼기로 변경 가능합니다. ※ 추가요금 200엔에 장어 간 국으로 변경 가능합니다.

Weekend & Holiday Lunch

午餐推荐菜品 점심 추천

With soup and pickles.

附送汤腌菜 맑은 국, 채소절임 포함



Lunch Unaju Set / 午餐鳗鱼盒饭套餐 / 런치 우나주 고젠 (장어 찬합 진짚상)

tax included
含税 / 소비세 포함

¥2,800

Lunch Unaju (Eel and Rice Box)

午餐鳗鱼盒饭 런치 우나주 (장어 찬합)

Lunch Hitsumabushi (Chopped Grilled Eel on Rice)

¥3,200

午餐鳗鱼三吃 런치 히쓰마부시 (나고야식 장어 덮밥)

Lunch Half Unaju Set

¥3,400

鳗鱼盒饭午餐套餐 런치 하프 우나주 고젠

[Half Unaju + 3 Daily Special Side Dishes] [半份鳗鱼饭 + 3种当日小菜] [하프 장어 찬합 + 오늘의 작은 그릇요리 3종]

Lunch Unaju Set

¥4,400

午餐鳗鱼盒饭套餐 런치 우나주 고젠 (장어 찬합 진짚상)

[Unaju + Three Daily Side Dishes] [鳗鱼盒饭 + 3种每日轮换小菜] [우나주 (장어 찬합) + 오늘의 작은 그릇요리 3종]

Lunch Unatama Rice Box Set (Eel and Omelet)

¥3,600

午餐鳗鱼鸡蛋盒饭套餐 런치 장어 계란말이 찬합 고젠 (진짚상)

[Unatama Rice Box + Three Daily Side Dishes] [鳗鱼鸡蛋盒饭 + 3种每日轮换小菜] [장어 계란말이 찬합 + 오늘의 작은 그릇요리 3종]

Lunch Half Hitsumabushi Set

¥3,800

鳗鱼三吃午餐套餐 런치 하프 히쓰마부시 고젠

[Half Hitsumabushi + 3 Daily Special Side Dishes] [半份鳗鱼三吃 + 3种当日小菜] [하프 나고야식 장어 덮밥 + 오늘의 작은 그릇요리 3종]

Lunch Hitsumabushi Set

¥4,800

午餐鳗鱼三吃套餐 런치 히쓰마부시 고젠 (나고야식 장어 덮밥 진짚상)

[Hitsumabushi + Three Daily Side Dishes] [鳗鱼三吃 + 3种每日轮换小菜] [히쓰마부시 (나고야식 장어 덮밥) + 오늘의 작은 그릇요리 3종]

Lunch Ainori Rice Box Set

¥4,400

午餐双拼盒饭套餐 런치 아이노리 찬합 고젠 (진짚상)

[Eel and Kurikara-yaki (Skewered Eel) + Three Daily Side Dishes]

[鳗鱼 & 鳗鱼烤串 + 3种每日轮换小菜] [장어 & 구리카라야키 (장어 꼬치구이) + 오늘의 작은 그릇요리 3종]

● We process eels carefully, but sometimes they have tiny bones. We appreciate your understanding.

● For the best way to enjoy hitsumabushi, please ask our staff.

● 我们在烹制鳗鱼的时候非常谨慎,但偶尔也会有鱼骨混入其中。敬请谅解。 ● 关于鳗鱼三吃的最佳食用方法,请咨询店员。

● 장어를 정성껏 손질해서 제공드리고 있습니다만, 작은 뼈가 남아있을 수 있습니다. 미리 양해 바랍니다.

● 히쓰마부시를 맛있게 드시는 방법은 접원에게 물어보시기 바랍니다.

※ The shapes of the eel pieces may be different in each dish and on different days, but the same dishes by name will have the same amounts of eel.

※ Wheat and egg are included in the ingredients. ※ The regular-sized rice serving can be changed to Large, for an additional 100 yen.

※ Upgrade your soup to our eel-liver soup for an extra 200 yen.

※ 根据进货情况, 鳗鱼的形状或有不同, 但分量不会改变。※ 部分原材料含有小麦、鸡蛋成分。※ 只需100日元, 米饭可以换成大份的。※ 加200日元可变为鳗鱼肝汤。

※ 매일 상황에 따라 장어 크기 등이 변할 수 있으나, 분량은 일정하게 제공 드립니다. ※ 원재료 중 일부에 밀·계란이 포함되어 있습니다.

※ 백반은 100엔에 곱빼기로 변경 가능합니다. ※ 추가요금 200엔에 장어 간 국으로 변경 가능합니다.

Daily Side Dishes

每日轮换小菜 오늘의 작은 그릇요리

Three selections from the following are served daily.
Please ask our staff for details.

以下三种小菜每日轮换供应。详情请咨询店员。

아래 중 3종을 매일매일 다른 내용으로 제공해 드립니다. 상세한 내용은 점원에게 물어보시기 바랍니다.



1 Umaki

(Broiled Eel in a Rolled Omelet)
鲷鱼卷(鲷鱼鸡蛋卷) 우마키(장어 계란말이)

2 Eel Liver Simmered in Soy Sauce

酱油煮鲷鱼肝 간 조림

3 Eel and Myoga with Yuzu Pepper Sauce

鲷鱼蓴荷佐柚子胡椒酱 장어와 양하 유자 후추 양념

4 Kamaboko (Grilled Fish Cakes)

烤鱼糕 야키누키(구운) 어묵

5 Akamoku Seaweed

凉拌赤藻 모자반

※Akamoku is harvested using fishing methods that may also catch shrimp and crab.

※捕捞赤藻时可能混有虾蟹。

※모자반은 새우, 게와 함께 잡는 어법으로 어획되고 있습니다.

6 Eel Fillet with Ponzu Sauce

鲷鱼片佐柚子醋 장어구이 폰즈 소스

7 Umesuicho

(Shark Cartilage Strips, served with dried plum)
梅水晶<梅子鲨鱼软骨> 우메스이쇼<상어연골과 매실 무침>

8 Squid Liver Marinated in Soy Sauce

酱油腌鱿鱼肝 오징어 간 간장 절임

9 Nikogori (Jellied Eel Stock)

鲷鱼冻 니코고리(재료를 끓인 국물을 응고시킨 것)

Fruit Tomato Salad

水果番茄沙拉 프루츠 토마토 샐러드

Salad of white radish and scallops

萝卜扇贝沙拉 무와 조개관자 샐러드

※Some menu items contain wheat. If you have allergies, please ask our staff about allergens.

※部分菜品中含有小麦, 如对小麦过敏请咨询店员。

※일부 밑을 사용한 요리가 있습니다. 알레르겐에 대한 내용은 점원에게 물어보시기 바랍니다.