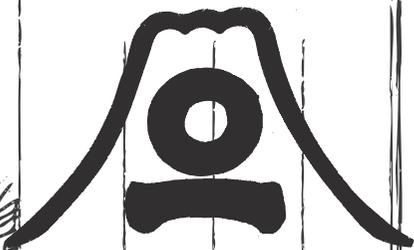


丸壺富士



まる志富士

秋の贅沢せいたく

鰻コース

お八様
一八〇〇〇一
(九八〇〇)

自家製
漬けものと

先 松茸フーネスローフ

ハチ 鰻珍味

う巻き、うなみ、胡似
うなみ、肝、酢、うなみ
うな味、鴨、骨せんべい
煮、シリ

造 鰻刺身、うす造り

鰻青唐辛子漬け

揚 松茸一本天、ぶら

松茸茶碗蒸し

焼 鰻炭火焼、き白焼

炊 松茸うなみ、
すき、焼き

食事 鰻、はるか松茸、はん

汁、香、いすれか

木菓子 きのこのきの

その他おばん菜とお料理コース

大吉コース 九、八〇〇
(二〇、八〇)

小吉コース 五、八〇〇
(六、二〇)

刺身

おすすめ
刺身盛合わせ

一人前 一、八〇〇
二名様より (一、九八〇)



鮪三種盛り
大トロ、中トロ、赤身、葱トロ

大 四、八〇〇
中 二、八〇〇
小 一、八〇〇

赤身マグロ

一、八〇〇
(一、九八〇)

しま鮪 高級魚 人気あります

二、〇〇〇
(二、一八〇)

鯛 たい

一、五〇〇
(一、六八〇)

平政 ひらまさ

一、五〇〇
(一、六八〇)

鰹 かつお

一、五〇〇
(一、六八〇)

いか

一、五〇〇
(一、六八〇)

蛸 たこ

一、五〇〇
(一、六八〇)

サーモン

一、五〇〇
(一、六八〇)

鮭 あじ

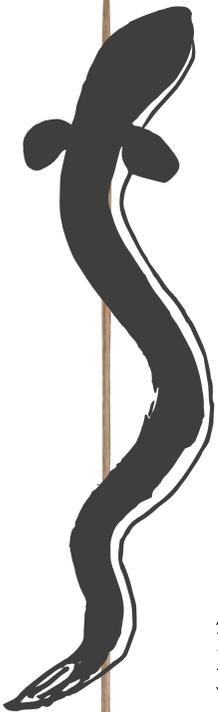
一、二〇〇
(一、三八〇)

鯖 いわし

一、二〇〇
(一、三八〇)

一度ご賞味あれ!!
鰻刺身 うす造り

二、五〇〇
(二、六八〇)





おばん菜・肴あれこれ

これは嬉しい万々歳

おばん菜盛合わせ

骨董の会津日の出盆にお一人ずつご提供。
人数様分のご注文をお願いします。

一人前 一、五〇〇
(一、六五〇)



酔っ払い大海老

一尾 五八〇
(六三〇)

本日のなめろう

一〇〇〇
(一、一〇〇)

よだれ鶏

七〇〇
(〇、七〇〇)

マグロとろろ

一〇〇〇
(一、〇〇〇)

ばくだん

一三〇〇
(一、三〇〇)

カツオ青唐漬け

九八〇
(一、〇八〇)

鰯刺しパクチーサラダ

一三〇〇
(一、三〇〇)

生ハムマツシユルムサラダ

一、五〇〇
(一、五〇〇)

生ハム

一、五〇〇
(一、五〇〇)

トマト葱ダレ

七〇〇
(〇、七〇〇)

鰻煮凍り

八八〇
(九、八〇〇)

う巻

一、二〇〇
(一、二〇〇)

明太子カナッペ

八〇〇
(八、〇〇〇)

いか塩辛

七〇〇
(〇、七〇〇)

薬味のせ豆腐

八〇〇
(八、〇〇〇)

アジフライ

八〇〇
(八、〇〇〇)

マツシユルムバター醤油

一、〇〇〇
(一、〇〇〇)

茄子みょうが青唐炒め

九八〇
(九、八〇〇)

塩麴漬け鶏唐揚げ

10ヶ 九八〇 (九、八〇〇)
15ヶ 一、四八〇 (一、四八〇)
20ヶ 一、九〇〇 (一、九〇〇)

つけもの

七八〇
(七、八〇〇)

茄子煮浸し

七八〇
(七、八〇〇)

じゃこピーマン

七〇〇
(〇、七〇〇)

オクラおひたし

七〇〇
(〇、七〇〇)

ピリ辛レモンこんにゃく

七〇〇
(〇、七〇〇)

天ぷら

鰻と野菜天ぷら盛り 

二、八〇〇
(三、一〇〇)

天ぷら盛り

二、〇〇〇
(二、三〇〇)

☆松茸天 一本 三、〇〇〇
(三、三〇〇)

穴子天 一、二〇〇
(一、三〇〇)

海老天 二、〇〇〇
(二、二〇〇)

舞茸天 一、二〇〇
(一、三〇〇)

蓮根天 七〇〇
(七、四〇)

ごぼう天 七〇〇
(七、四〇)

とり天 七〇〇
(七、四〇)

ちくわ天 六〇〇
(六、六〇)

鰻串

ご注文は一本からどうぞ

鰻串焼き盛り

五本 三、二〇〇
(三、六〇)

たんざく串

一本 八八〇
(九、六〇)

くりから串

一本 八八〇
(九、六〇)

肝串

一本 七八〇
(八、五〇)

鰻力 まんりき うなぎにんにく

一本 六八〇
(七、四〇)

葱鰻 ねぎま うなぎねぎ

一本 六八〇
(七、四〇)

鰻しいたけ うなぎどんこ

一本 七八〇
(八、五〇)

丸壺おまかせ
串焼き 焼鳥盛り合せ

大吉 十本串 二、〇〇〇
(二、三〇)

小吉 五本串 一、二〇〇
(一、三〇)

炭火焼鰻



蒸さずに焼きます
鰻本来の味を
お楽しみください

白焼／蒲焼／
梅焼／丸ぶつ焼

太鰻 一尾 四、八〇〇
(五、二六〇)

中太鰻 一尾 四、四〇〇
(五、八八〇)



丸壺富士の逸品

ちよいと粹に浅草風にちび鉄鍋

名物うなべ

ねぎ、山椒、ごぼう、生姜、鰻開き
ちびなべでぐつぐつと。
酒の肴にぴったりです。
ちよいといっぱい



一人前 二、九〇〇
(三、一九〇)



今だけ松茸追加もおすすすめ

黒毛和牛すき焼き

甘タレのすき焼きで
追加の牛肉もどうぞ。黄身醤油も旨い。
お好みで松茸追加もできます。
(十グラム三八〇円)。
五〇グラムからどうぞ。

一人前 三、〇〇〇
(三、三〇〇)



うなぎ松茸鍋

今が旬の松茸と鰻の
これぞ贅沢。
おご馳走鍋。
明日も頑張ろう。

一人前 四、八〇〇
(五、二六〇)





名物特選太鰻

炭火地焼



日本鰻使用

鹿児島産活鰻
生きています
加工鰻ではありません
肉厚で太く食べ応えあり 立派な鰻です



特選鰻重

特選太鰻

(一キロ330〜380g)

特選太鰻

特上 (二尾)

九、五〇〇
(一〇四五〇)

特選太鰻

上 (一、五尾)

七、三〇〇
(八〇三〇)

特選太鰻

並 (一尾)

四、九〇〇
(五、三九〇)

中太鰻重

中太鰻

(一キロ4p
一尾約250g)

中太

特上 (二尾)

八、九〇〇
(九、七九〇)

中太

上 (一、五尾)

六、七〇〇
(七、三〇)

中太

並 (一尾)

四、五〇〇
(四、九五〇)



ご一緒にどうぞ

肝吸い

三八〇
(四〇)

ごはん大盛り

二〇〇
(三三〇)



お持ち帰り

大切な方への御土産
会議の御弁当、口ケの御弁当
各多数の御注文に対応致します。





丸壺富士の細うどん

うどん好きの当オーナーが日本中のうどんを食べ歩き、結局は自分で作ろう、開発しようとして作り続けた究極のうどんです。

喉越し良く、コシあり。尚且つ上質です。

つけ盛りうどん

とろろ汁／胡麻だれ汁

追加一枚

八八〇
（元六八）
七〇〇
（元七〇）
七〇〇
（元七〇）
十三〇〇
（元一三〇）

つけ汁又は温めん

松茸入り天ぷらうどん

三、八〇〇
（元一八〇）

天ぷらうどん

二、八〇〇
（元〇七〇）

黒毛和牛と葱うどん

二、八〇〇
（元〇七〇）



土鍋ご飯

二人前より



特選太鰻土鍋ごはん

一人前 五、〇〇〇
（元五五〇）

中太鰻土鍋ごはん

一人前 四、八〇〇
（元五二〇）

松茸土鍋ごはん

一人前 三、五〇〇
（元三八〇）

黒毛和牛土鍋ごはん

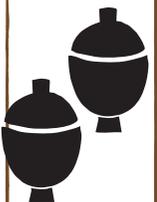
一人前 二、五〇〇
（元二七〇）

鮭いくら土鍋ごはん

一人前 二、〇〇〇
（元一五〇）

ご一緒にどうぞ

汁香



五〇〇
（元五〇）