



丸
壺
富
士



丸壺富士



丸壺富士

冬のごちそうコース

お一人様 一八、〇〇〇
(一九、八〇〇)

自家製漬けもの

先 蟹ずし

八寸 鰻珍味

う巻き、うなぎと胡瓜
うなぎ肝ポン酢、うなハム
煮ごごり、骨せんべい

椀 里芋すり流し

造 うなぎ刺しと時刺身

揚 鰻とふぐ天ぷら

焼 鰻白焼

鍋 ふぐちり

食事 鰻土鍋ご飯
又はふぐ雑炊

水菓子 季のもの

その他おばん菜とお料理コース

大吉コース 九、八〇〇
(一〇、七〇〇)

小吉コース 五、八〇〇
(六、七〇〇)

刺身

おすすめ
刺身盛合わせ

一人前 一、八〇〇

(二、九六〇)
二名様より



鮪三種盛り

大トロ、中トロ、赤身、葱トロ

大 四、八〇〇

(五、二六〇)

中 二、八〇〇

(三、〇八〇)

赤身マグロ

一、八〇〇

(一、九六〇)

しま鮪 高級魚人気あります

二、〇〇〇

(二、一六〇)

鯛 たい

一、五〇〇

(一、六六〇)

いか

一、五〇〇

(一、六六〇)

蛸 たこ

一、五〇〇

(一、六六〇)

サーモン

一、五〇〇

(一、六六〇)

鮭 あじ

一、二〇〇

(一、三六〇)

鯖 いわし

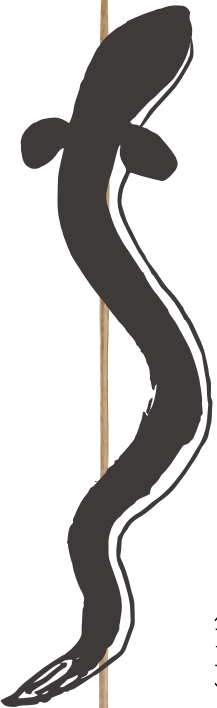
一、二〇〇

(一、三六〇)

一度ご賞味あれ!!
鰻刺身 うす造り

二、五〇〇

(二、六六〇)



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
(七五〇)

マグロとろろ

一、〇〇〇
(一、一〇〇)

鰯刺しパクチーサラダ

一、三〇〇
(一、四〇〇)

トマト葱ダレ

七〇〇
(七五〇)

明太子カナッペ

八〇〇
(八五〇)

いか塩辛

七〇〇
(七五〇)

薬味のせ豆腐

八〇〇
(八五〇)

アジフライ

八〇〇
(八五〇)

マツシユルムバター醤油

一、〇〇〇
(一、一〇〇)

茄子みょうが青唐炒め

九八〇
(一、〇八〇)

塩麴漬け鶏唐揚げ

10ヶ 九八〇 (九、八〇〇) 15ヶ 一、四八〇 (一、六三〇) 20ヶ 一、九〇〇 (二、〇五〇)

つけもの

七八〇
(八三〇)

茄子煮浸し

七八〇
(八三〇)

じゃこピーマン

七〇〇
(七五〇)

ペリ辛こんにゃく

七〇〇
(七五〇)

鰻つまみ



鰻煮凍り

八八〇
(九三〇)

う巻

一、二〇〇
(一、三〇〇)

うなハム

一、二〇〇
(一、三〇〇)

うざく

一、五〇〇
(一、六〇〇)

骨せんべい

五八〇
(六三〇)

うなみそ胡瓜

七八〇
(八三〇)

天ぷら

鰻と野菜天ぷら盛り 

二、八〇〇
(三、〇〇〇)

天ぷら盛り

二、〇〇〇
(二、〇〇〇)

蟹天

二、五〇〇
(二、七五〇)

ふぐ天

二、五〇〇
(二、七五〇)

海老天

二、〇〇〇
(二、〇〇〇)

舞草天

一、二〇〇
(一、三〇〇)

蓮根天

七〇〇
(〇、七五〇)

ごぼう天

七〇〇
(〇、七五〇)

鰻串

ご注文は一本からどうぞ

鰻串焼き盛り

五本 三、三〇〇
(三、〇五〇)

たんざく串

一本 八八〇
(九、六〇〇)

くりから串

一本 八八〇
(九、六〇〇)

肝串

一本 七八〇
(八、五〇〇)

鰻力 まんりき うなぎにんにく

一本 六八〇
(七、四〇〇)

葱鰻 ねぎま うなぎねぎ

一本 六八〇
(七、四〇〇)

鰻しいたけ うなぎどんこ

一本 七八〇
(八、五〇〇)

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、〇〇〇)

小吉 五本串 一、二〇〇
(一、二〇〇)

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
(四八八〇)



丸壺富士の逸品

ふぐちり鍋

身も心も温まる！
今が旬のふぐを贅沢に
使用した旨みたっぷり
ご馳走鍋です。

一入前 五、〇〇〇-
(五五〇〇)



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。

一入前 三、〇〇〇-
(三三〇〇)



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。
ちよいとっぱい

ちよいと粹に浅草風にちび鉄鍋

一入前 二、九〇〇-
(三二六〇)





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33p
一尾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、三九〇)

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、八〇)

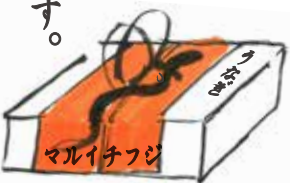
ごはん大盛り

二〇〇
(三、〇〇)

お持ち帰り



大切な方への御土産
会議の御弁当、ロケの御弁当
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
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

八八〇

追加一枚

七〇〇

(元六六)

(〇六六)

(〇六六)

とろろ汁／胡麻だれ汁

十三〇〇

(三三〇)

つけ汁又は温めん

天ぷらうどん

二、八〇〇

(二八〇〇)

黒毛和牛と葱うどん

二、八〇〇

(二八〇〇)



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

(五五〇〇)

中太鰻土鍋ごはん

一人前 四、八〇〇

(四八〇〇)

蟹土鍋ごはん

一人前 三、五〇〇

(三〇七五)

黒毛和牛土鍋ごはん

一人前 二、五〇〇

(二〇七五)

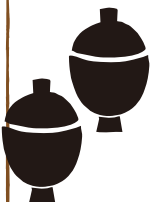
鮭いくら土鍋ごはん

一人前 二、〇〇〇

(二〇〇〇)

ご一緒にどうぞ

汁香



五〇〇

(五〇〇)