



丸壺富士



丸壺富士

鰻あ扎こ扎

食べ尽くしコース

お二人様 一八〇〇〇
(一九八〇〇)

鰻珍味

刺身

揚げ物

炊き

炭火焼き鰻白焼

蒲焼

鰻土鍋ごはん

香

甘味

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、セ八〇)

小吉コース 五、八〇〇-
(六、三八〇)

刺身

おすすめ
刺身盛合わせ

一人前 一、五〇〇
(一、六五〇)
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、二八〇)
中 二、八〇〇
(三、〇八〇)

赤身マグロ

一、八〇〇
(一、九八〇)

鯖さわら

一、六〇〇
(一、七六〇)

鯛たい

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)

一度ご賞味あれ!!
鰻刺身うす造り

二、五〇〇
(二、六六〇)

A vertical rectangular frame containing a stylized black silhouette of an eel with a white stripe along its side. The text is written in a traditional Japanese calligraphic style.



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

よだ扎鶏

七〇〇
(〇七五)

マグロとろろ

一〇〇〇
(一、一〇〇)

鰯刺しサラダ

一、三〇〇
(〇、三〇〇)

トマト葱ダレ

五〇〇
(〇、五〇〇)

焼きそら豆

七〇〇
(〇、七五)

いか塩辛

六〇〇
(〇、六五)

薬味のせ豆腐

五〇〇
(〇、五〇〇)

アジフライ

六〇〇
(〇、六五)

菜の花お浸し

六〇〇
(〇、六五)

塩麴漬け鶏唐揚げ

10ヶ 九八〇
(〇、九八〇) 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
(〇、八五)

茄子煮浸し

七八〇
(〇、八五)

じゃこピーマン

七〇〇
(〇、七五)

ペリ辛こんにゃく

七〇〇
(〇、七五)

鰻つまみ



鰻煮凍り

八八〇
(九、六〇)

う巻

一、二〇〇
(一、二〇〇)

うなハム

一、二〇〇
(〇、九七五)

うざく

一、五〇〇
(〇、九七五)

骨せんべい

五八〇
(六、二五)

うなみそ胡瓜

七八〇
(八、五〇)

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

一、五〇〇
(一、六〇〇)

春野菜天盛り

二、〇〇〇
(二、一〇〇)

海老天

一、五〇〇
(一、七〇〇)

舞草天

八〇〇
(八〇〇)

蓮根天

七〇〇
(七〇〇)

ごぼう天

七〇〇
(七〇〇)

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、六〇〇)

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、一〇〇)

小吉 五本串 一、二〇〇
(一、三〇〇)

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
(丸) 五、一〇〇

中太鰻 一尾 四、四〇〇
(丸) 四、八〇〇



丸壺富士の逸品



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-
(丸) 三、三〇〇



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



一入前 二、九〇〇-
(丸) 三、一九〇





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、三七〇)

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、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

追加一枚 八八〇
七〇〇(元六六)

とろろ汁／胡麻だれ汁

十三〇〇(元七)

つけ汁又は温めん

天ぷらうどん

二、八〇〇(元七)

黒毛和牛と葱うどん

二、八〇〇(元七)



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)

中太鰻土鍋ごはん

一人前 四、八〇〇(元二)

黒毛和牛土鍋ごはん

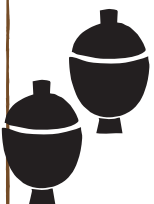
一人前 二、五〇〇(元五)

鮭いくら土鍋ごはん

一人前 二、〇〇〇(元一)

ご一緒どうぞ

汁香



五〇〇(元五)