

銀座

一

丸吉富士

子一丸吉



ふるま  
山

コース

一番

ふるま富士

夏の料理と

名物鰻

コース

お天様

三〇〇〇  
三〇〇〇

一、先付お八菜鰻珍味

ふまぐらう巻骨せたい  
煮凍りなり

一、揚 鱧天ぷら

一、造 旬の魚刺身

一、焼 鮎と鰻焼

串焼串

一、涼 夏野菜冷鉢

一、飯

当店自慢の  
国産日本鰻  
特別な太鰻

名物 鰻土鍋

一、甘味 くず切り

※鰻が苦手な方は

別の食材に変更させ  
て貰えます!



二番

コース (二)

まき巻ふじ

お天様

夏のこちやう

10,000円

(1,000)

一先付

お万菜など

一お造り

旬の刺身

一揚

はも天ぷら

一焼

鮎 / 鰻

一肉

黒毛和牛 / すま焼  
合利牛 / 印黄たれ

一置し

夏野菜  
冷し鉢

一お食事

ヒラメ / 土鍋汁

一甘味

くお切り

三番

まき巻ふじ

8,800円

(9,680)

お万菜 / コーエ五八〇〇円

(6,380)

お万菜 / 酒 / 肴菜

盛り / あせ焼魚  
揚げもの / 炊きもの  
ごはん / 汁 / 香  
甘味



お造り

刺身盛り

合わせ



名様より

一ス前一三〇〇

恐れ入ります

人数分様のち変更

お願ひします

鯛天然 五〇〇(大五〇)

鯨多しじ 九〇〇(十十)

水たこ 三〇〇(五〇)

鯛こまあえ 三〇〇(五〇)

香のなろう 九〇〇(十十)

こよは珍し〜美味です

ふんじにも勝る食感おこし

鰻刺身うす造り

大

中

小

三三八〇(三十一)

二三八〇(十)

一三八〇(十)

まま  
ふじ  
刺身

鯨天然 一八〇〇(九八〇)  
薬味添え

鯨干 一五〇〇(六五〇)  
青唐辛

しらす香味子

鯨赤身 八〇〇(九八〇)

鯨干 一五〇〇(六五〇)

鯨つ 一三〇〇(五)

鯨山干 一五〇〇(六五〇)

平政 一三〇〇(五)  
九州おけビラ

漁師の一番

好きな刺身

いか 九〇〇(十)

サーモン 一三〇〇(五)

マグロ ユツケ 一三〇〇(五)

おぼく東  
 ぶき  
 まる  
 おぼく東  
 ぶき  
 まる

七更 三八〇  
 五更 二五〇  
 三更 一五〇  
 (一六五〇)

酒肴 三六〇  
 塩辛酒盗 三三〇



塩辛が 五〇  
 長辛酒盗 六〇  
 (七四〇)

不火 五〇  
 胡大子 七〇  
 (八五〇)

野付 五〇  
 一尾 (六三〇)

草 五〇  
 五二〇 (六二〇)

薬味 五〇  
 冷冬瓜 六〇  
 (七四〇)

玉味 五〇  
 柚子 六〇  
 (七四〇)

夏の冷 鉢  
 柚子 六〇  
 三〇〇 (二五〇)

揚中 六〇  
 生薑 六〇  
 (七四〇)

炊 六〇  
 (七四〇)

子 五〇  
 冷し 六〇  
 (七四〇)

胡瓜の梅子 五〇  
 長辛 六〇  
 (七四〇)

セ 五〇  
 七 五〇  
 (六三〇)

ス 六〇  
 上 六〇  
 (七四〇)

う 六〇  
 オ 六〇  
 (七四〇)

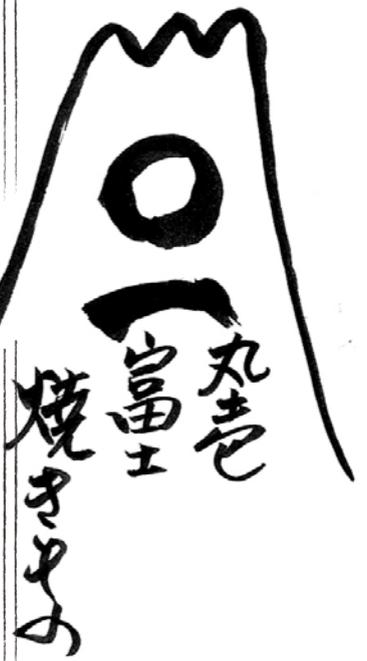
湯葉 六〇  
 刺し 六〇  
 (七四〇)

シ 六〇  
 セ 六〇  
 (六三〇)

揚中 六〇  
 冷 六〇  
 (七四〇)

白 六〇  
 日 六〇  
 (八五〇)

白 六〇  
 日 六〇  
 (八五〇)



丸巻

富士

焼きやう

魚塩焼九分  
一尾 (140.0)

めざと七分 (140.0)

銀だつ雲焼五分 (140.0)

ほったけ焼三分 (110.0)

はもと小焼五分 (140.0)

鯖塩焼一分 (100.0)

厚切り鯉五分 (140.0)

鯉力焼一分 (100.0)

肉やう

黒毛和牛

炙り牛乳二分 (110.0)

炭火焼き  
サーロイン三分 (110.0)

漢方豚五分  
豚の岩塩焼一分 (140.0)

赤身一分 (140.0)

鶏の炭火焼三分 (110.0)

川岸監製  
神戸特と

八丁半スチヤキ

炭火焼き  
フィレ五分 (140.0)

印黄たし二分 (110.0)

サーロイン三分 (110.0)

茄子田楽一分 (100.0)

川岸監製  
神戸特と

のせ二分 (110.0)

黒毛和牛

茄子田楽一分 (100.0)

炭火焼き  
サーロイン五分 (140.0)

焼茄子一分 (100.0)

うなぎの天ぷら  
美味なり  
中たんと旨し

# 天ぷら

丸巻  
ふじ  
揚げもの

天ぷら 二八〇  
盛合せ 三〇〇

黒毛和牛  
ふり天ぷら

野菜天ぷら 二八〇

牛乳カツ 二九〇  
三九〇

ほも天ぷら 二八〇

鶏 天 又は 唐揚 七六〇  
八五〇

鰻天ぷら 一尾 三〇〇  
二〇〇  
名 一五〇

鰻 天 又は 五〇〇  
大海老 二尾 一五〇  
一六五

穴子一本揚 二八〇  
くらもち 九〇  
天ぷら 九〇

ちび毛 八〇  
フライ 八〇

椎茸肉ま 三〇  
天ぷら 三〇  
火こん海老 三〇  
はこや揚 三〇

どろ椎茸 八〇  
天ぷら 八〇  
自家製石 六〇  
× 平カツ 六〇

揚げ出し 七〇  
豆腐 七〇

茄子 七〇  
天ぷら 七〇

くらもち 九〇  
天ぷら 九〇





こはは白い  
上質の細うどん  
のうどん  
口あたり格別です  
かきり  
美味しです

冷盛り  
うどん  
大盛り  
三六〇〇  
三六〇〇

鳥加  
七〇〇  
温たか  
肉うどん  
二五〇〇

こまだ火  
三三〇〇  
辛味  
三三〇〇  
肉汁  
二六〇〇  
鶏肉  
三三〇〇



鰻煮  
土鍋  
二五〇〇  
とうもろ  
土鍋  
三三〇〇

黒毛和牛  
土鍋  
三三〇〇  
とろろ付  
茶漬け  
土鍋  
三三〇〇

鮭  
土鍋  
二八〇〇  
お刺し  
二五〇〇  
お茶漬け  
二六〇〇

