

晩御品書



あま菜
肉と魚
刺身飯

ふじ喜屋

中たに天ぷら
馬刺天丼



東京都千代田区
丸の内二丁目四の二
丸の内ビルディング六階



ふじき屋

春夏秋冬

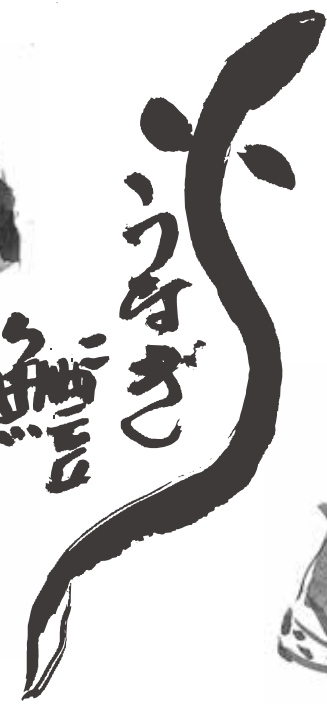
春 山菜筍

蛤 鰯



夏

うなぎ



秋

松茸

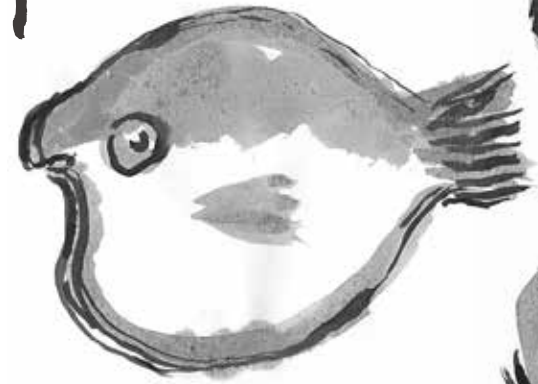


鱈

冬

河豚

蟹



年柄年中

内の御用者あり

黒毛和牛 さい

ふじ喜屋自慢の
冬のご馳走

10,000円也

先菜肴 おばんざい

造 ふぐ刺てっさてっぴ

ふぐ皮ポン酢

鰯 今年の鰯美味です



揚 天ぷら盛り



焼 鰻白焼 肝串

口直し 蟹酢



炊 ペロリ和牛すき焼き仕立

お食事

ちび天井 又は
天茶 又は
鰯井 又は 鰯井



甘味

おばん菜セツド 五,000円也

ちよつとつまんで食べて下さい

おばん菜酒肴 六点

刺身三点

天ぷら 海老 鶏 天 野菜



刺身



五島列島直送豊洲から
全国いろいろ入荷あり ☒

刺身盛合せ!!

一人前 一、六〇〇

※二人前より



恐れ入ります
人数分のご注文を
お願い致します

平目 ひらめ

一、五〇〇

平政 ひらまさ

一、三八〇

鯛 たい

一、三八〇

鰯 あじ

一、二〇〇

刺身

五点 三、八〇〇
三点 一、九〇〇

鰯 いわし

一、〇〇〇

ふぐ刺

大三、九〇〇
中二、九〇〇
小一、九〇〇

あおりいか

一、三八〇

ふぐ皮 ポン酢

一、〇〇〇

たこ

一、三八〇

鮪赤身 まぐろ

一、五〇〇

サーモン

一、三八〇

鮪づけ まぐろ

一、五〇〇

なめろう

一、〇〇〇

鮓 ず

一、三八〇

サーモン
カルパッチョ

一、三八〇

※その他本日入荷もあります。スタッフへおたずね下さい。



2時間制

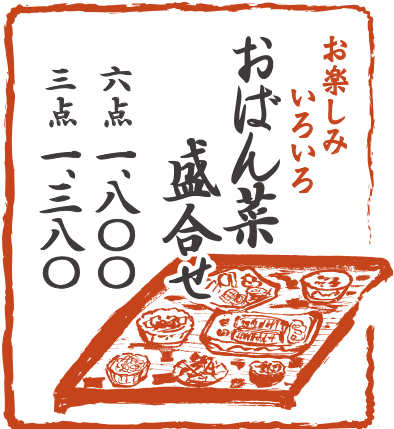
飲み放題

お人様二、三〇〇

二〇種以上の飲みものから
いろいろあれこれ ☒ 全戸へ参加
※三〇分前L.O.とさせていただきます。

おばんざい

酒のアテ、話のつまみを
色々ご用意しております。☐。
メニュー以外もおすすすめあり☐。
おたずね下さい。



三種魚
カルパッチョ 一、八〇〇

鮪カルパッチョ 一、三八〇

サーモン
カルパッチョ 一、三八〇

いわし生姜
カルパッチョ 一〇〇〇

馬刺
カルパッチョ 一、八〇〇
※法律的に許可を得ています。

馬刺 一、五八〇
※法律的に許可を得ています。

馬肉
タルタルユツケ 一、四八〇
※法律的に許可を得ています。

酔っ払い
大海老 一尾 六〇〇

鴨ロース 一、二〇〇

蟹サラダ 一、八〇〇

酒肴
盛合せ三点 一〇〇〇

蟹酢 一、五〇〇

あん肝 八八〇

鮪ぶつ 九八〇

鮪とろろ 九八〇

いか塩辛 七〇〇

ホタルイカ
沖漬け 七〇〇

だし巻き玉子 九八〇

う巻 一、二八〇

揚げ茄子
生姜醤油 七八〇

ピリ辛
こんにゃく 六八〇

蓮根きんぴら 六八〇

いわし南蛮 七八〇

葉味豆腐 六八〇

長茅醤油漬け 七八〇

味噌漬け
カマンベールチーズ 八八〇

トマトサラダ 五八〇

鰻骨せんべい 五八〇

鰻肝串 六八〇

漬物 七八〇

天婦羅

其の時々食材を水と粉でシンプルに揚げさせて載きます(卵は使用しません)

鰻天。ふら盛合せ 二、八〇〇
ふぐ揚 一、八〇〇

鰻天。ふら

一尾 三、五〇〇
半尾 一、八〇〇

天。ふら盛合せ
八品 三、八〇〇
四品 一、八〇〇

野菜天。ふら盛合せ
一、九八〇

海老天。ふら
五本 一、五八〇
三本 九八〇

穴子一本天。ふら
一尾 一、八〇〇

車海老 一、二〇〇
鰯 あじ 五〇〇

大海老 七〇〇
あんこう 五〇〇

中海老 四〇〇
舞草 一、〇〇〇

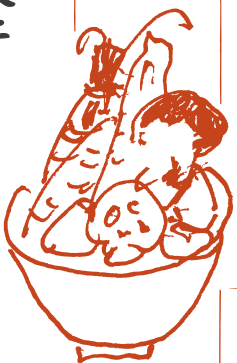
とらふぐ 一、八〇〇
かき揚げ 一、〇〇〇

あわび 一、八〇〇
しいたけ 六八〇

キス 五〇〇
茄子 四八〇

いか 五〇〇
蓮根 四八〇
※その他おたずねください。

天丼



鰻入り
特選天丼 三、九〇〇

ふぐ皮
ポンスズ 一、〇〇〇

おなじみ
はみだし天丼
特上 三、八〇〇
上 二、八〇〇
並 一、八〇〇

焼きものなま



銀座による助伝授

鰻(白焼梅焼蒲焼)

一尾 三、五〇〇
半尾 一、八〇〇

本日のカマ焼き

一、〇〇〇

銀だら西京焼き

一、六八〇

鰹厚切り焼き

一、五八〇

鰹カマ焼き

九八〇

鰹ハラス焼き

九八〇

鯖塩焼き

一、三八〇

大海老フライ
タルタルソース

一尾 七八〇

アジフライ
タルタルソース

八〇〇

和牛ペろり牛
スキヤキ仕立

一、九八〇

牛たん炙り焼き

上苺タン 二、八〇〇
並 一、八〇〇

葱まみれ牛たん

一、五八〇

出汁炊きおでん牛たん大根入り

一、三八〇

鶏唐揚げ

八八〇

お好きなソースを選べます

柚子ポン酢／タルタルソース
チリマヨ／おろしポン酢



土鍋ごはん

味噌汁、つけもの 四八〇

①一鍋二人前より

一鍋ずつ炊き上げますので
少々お時間をいただきます

蟹土鍋ごはん

一人前 二、八〇〇

鮭土鍋ごはん

一人前 一、七〇〇

鮭といくらびっしり土鍋ごはん 一人前 二、九〇〇

牛たん土鍋ごはん かつお付 一人前 一、九〇〇

焼きサバ土鍋ごはん 一人前 一、二〇〇

なっ葉土鍋ごはん かつお付 一人前 一、二〇〇

白米土鍋ごはん 一人前 九八〇

丼

味噌汁、つけもの 四八〇

②鯖サーモン丼

一、七八〇

鯖鰯丼

一、五八〇

サーモン丼

一、五八〇

鯖丼／鰯丼

各 一、五八〇

一膳めー

ちび天丼 八八〇	鯛めし ごまだれ 八八〇	とろろめし 七八〇
ちび マグロめし 七八〇	なめろう めし 七八〇	

うどん

当店のうどんは私どものオリジナル
のどごし良い上質の細うどん

鯛胡麻だれうどん（冷）

一、五八〇

鯛うどん（温）

一、五〇〇

鶏ゆずうどん（温）

一、三八〇

鴨葱うどん（温）

一、五八〇

盛りサルうどん（冷）

大 二、三八〇

中 一、五八〇

（二人前）並 八八〇

夜定食

ごはん、味噌汁、つけものセット

六八〇

甘味

あったかぜんざい

七〇〇

ぜんざいアイスクリーム

七〇〇

はちみつレモンアイスクリーム

七〇〇

最中ぜんざいあんこ

六〇〇

五島の塩アイス

六〇〇

上五島にあるホテルマルゲリータから
上五島の塩を使用したオリジナルアイスクリームが届きました