

風丸志富土

赤坂一ツ木通り



こんな贅沢ありやしない

滋養強壯三昧

贅沢

あわび

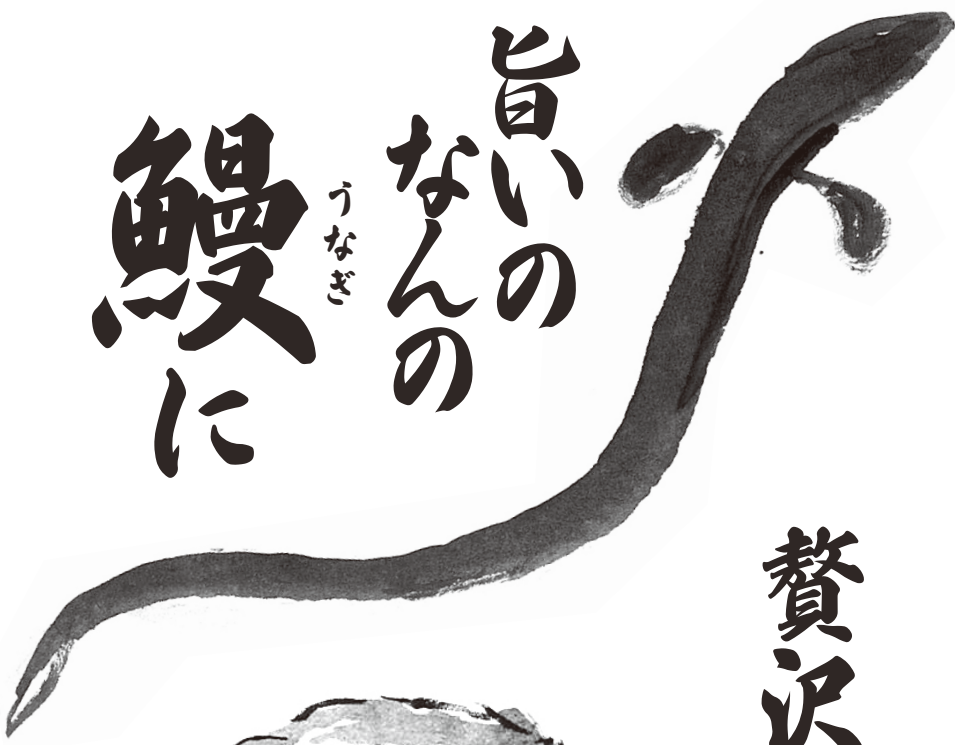
鮑に

旨いの

なんの

うなぎ

鰻に



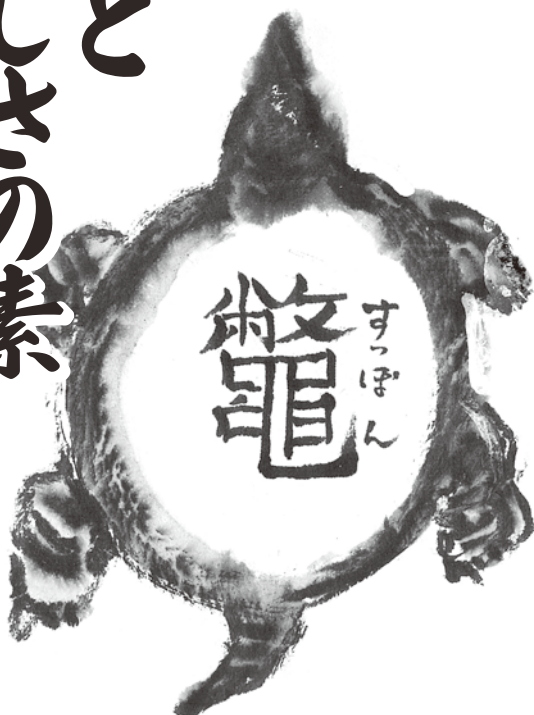
力と

美しさの素

すっぽん

鼈に

すっぽん
鼈



丸壺富士おすすすめのユース三撰

どちらも二名様から承ります

鰻ハ鮓、すっぽんの
贅沢三味ユース

お一人様一五、〇〇〇

八寸
お万菜と鰻珍味

刺身
鰻すき焼き

天麩羅
鮑バター焼き

口直し
すっぽん鍋

すっぽん雑炊

水菓子



鰻三昧ユース

お一人様一五、〇〇〇

八寸
お万菜と鰻珍味

鰻刺身
鰻天麩羅

鰻白焼き
鰻肝串焼き

口直し
鰻重 又は

鰻すき焼き、
白ごはん、汁香

水菓子



すっぽんフルユース

お一人様一三、〇〇〇

八寸
生き血酒

刺身
肝焼き

唐揚げ
口直し

丸鍋

雑炊

水菓子



価格は全て税込表記です

丸壺富士名物料理



当店一番人気！おすすめ

なんと

鮑・鰻・籠の

贅沢三味滋養鍋

お一人様 一三、〇〇〇

(二名様より)



滋養たっぷり

鰻と籠の三味鍋

お一人様 一〇、〇〇〇

(二名様より)



贅沢三味

鮑と籠の三味鍋

お一人様 一〇、〇〇〇

(二名様より)

すっぽん 丸鍋(二匹使用)

酒と水とすっぽんのみで

しつかりすっぽんのスープを
抽出致します。

お一人様 八、〇〇〇

(二名様より)



鰻すき焼き鍋 うなべ

浅草ではどせう鍋、赤坂では鰻鍋。

鉄鍋で鰻開き、ごぼう、生姜、葱、

山椒をぐつぐつ煮込む

すき焼き仕立て。

四、九〇〇



鮑バター鉄鍋焼

これは嬉しい

鮑とバターとタレで鉄鍋焼き。

四、九〇〇



鰻うなぎ



これは旨い!
鰻すき、焼き、鍋 うなべ

鰻開き、牛蒡、葱、生姜、
山椒をうなタレで
鉄鍋でぐつぐつ!
これは旨い!
浅草ではどぜう鍋
赤坂では鰻鍋



一鍋 四、九〇〇



蒸さずに焼く鰻本来の旨さ
鰻地焼き
(塩・タレ・梅)

一尾 三、九〇〇
半尾 一、九八〇



食べてわかる
穴子に勝る美味しさ
鰻天から

一尾 三、九〇〇
半尾 一、九八〇



鰻珍味盛り

う巻、うぎく、うな味噌、
煮凍り、せんべいなど

五点 二、五〇〇
三点 二、〇〇〇



鰻刺身 うす造り

これは珍しい
上質な味わい 食感よし

大 四、一八〇
中 三、〇八〇
小 一、九八〇

うなぎ短冊(塩・たれ)

八〇〇

鰻肝串焼

一本 六八〇

うぎく

一、三八〇

う巻

一、五〇〇

うな肝ポン酢

八八〇

鰻煮凍り

八八〇

うな味噌胡瓜

七八〇

鰻骨せんべい

五〇〇



価格は全て税込表記です

刺身

刺身盛合せ

大 三、八〇〇
中 二、八〇〇
小 一、八〇〇

鮪 まぐろ 一、五〇〇
鰹 かつお 一、二〇〇

鯛 たい 一、二〇〇
サーモン 一、二〇〇

鮭 あじ 一、〇〇〇
鯛 とろろ 一、二〇〇

平政 ひらまさ 一、三〇〇
鮭 なめろう 一、〇〇〇

菜肴

お万菜盛り ばんざい 五点〜七点 一人前 一、八〇〇

人数分のご注文をお願いしております

酒肴三点
いか塩辛、このわた、チャンヂヤ 一人前 一、五〇〇

辛子明太子、ホタルイカ沖漬け／各七八〇

つまみどんこ推茸 八〇〇
薬味豆腐 六〇〇

水茄子 八八〇
明太子炙り 八八〇

丸壺富士サラダ 一、〇〇〇
冷やしトマト 六〇〇

つけもの盛り 八〇〇

鮑 あわび



鮑 炊き 二、〇〇〇

鮑 天ぷら 二、〇〇〇

天麩羅

天ぷら盛合せ 三、八〇〇

海老、鮑、鰻又は穴子、野菜

野菜天ぷら盛合せ 一、八〇〇

野菜二〜五種

ゴロゴロ海老かき揚げ 一、八〇〇

どんこ推茸天ぷら 一、〇〇〇

鮑 天ぷら 二、〇〇〇

鰻 天ぷら 一尾 三、九〇〇
半尾 一、九八〇

鰻重

炭火地焼鰻
(汗香付)

大吉

割引

五九〇〇

~~七八〇〇~~

中吉

割引

四九〇〇

~~五八〇〇~~

吉

三九〇〇



肝吸
三〇〇

絵は鰻重二尾のせです

価格は全て税込表記です

お食事



贅沢ニ味

鰻と鮓土鍋ごはん

これは旨いに決まってる

一人前 五、九〇〇

二人前より



名物大鍋

鰻土鍋ごはん

熱々の炊きたてごはんに
焼きたて鰻!

一人前 三、九〇〇

二人前より



ひつまぎし

(塩・タレ)

上

~~五、八〇〇~~

割引

四、九〇〇

並 三、九〇〇



鰻丼

ガツンと特盛!

五、九〇〇



鰻天丼

上 三、九〇〇
並 二、九八〇



一膳飯(茶碗)

鰻とろろめし

一、八〇〇

鮓とろろめし

二、八〇〇

明太子めし

六〇〇

餛飩

当店オリジナルの上質で口当たり良い細うどんと、力強い太うどんをご用意。



冷たいうどん

盛りうどん 九〇〇

くるみごまだれうどん 一、三〇〇

辛味おろしうどん 一、三〇〇

薬味ぶっかけうどん 一、三〇〇

納豆卵ぶっかけうどん 一、五〇〇

夏みかんぶっかけうどん 一、三〇〇

鰻とさきゆり
うざくぶっかけうどん 二、三〇〇

鮎とろろぶっかけうどん 二、三〇〇



温かいうどん

天ぷら盛りうどん 二、九〇〇

鰻天ぷらうどん 二、九〇〇

鮎うどん 二、三〇〇

鰻うどん 二、三〇〇

つるりと喉越し良く
上品な味わい



価格は全て税込表記です



MARUICHIFUJI AKASAKA

3-16-8 Akasaka, Minato-ku, Tokyo
TEL 03-5545-6314