

丸丸富士の

名物鍋

※二人前より 表記の価格は一人前です

① 黒毛和牛

サーロイン  
すま焼き／しゃぶしゃぶ  
各三、九〇〇

② 鰻

すま焼き／しゃぶしゃぶ  
各三、九〇〇

③ 牛バラ鍋

二、三〇〇

④ キムチ鍋

二、三〇〇

⑤ 鶏すま鍋

二、三〇〇

いろいろな鍋がありますが  
共通して言えるのは  
鍋は皆下つくと旨い。  
いろいろな具材が集まって、  
味がまとまるって  
いうのは人の世と  
同じでございます。  
鍋を囲めば湯気の  
向こうで会話が弾む、  
これが日本の粋と  
申します。



刺身

その他、本日入荷  
もありません。  
スタッフへ  
おたすね下さい。

刺身盛合せ 一人前 一、三六〇

五島の生マグロ(赤身) 九八〇

五島の生マグロ(中とろ) 一、二八〇

五島鰯ぶり 九八〇

ネギトロ 七八〇

鯛たい 六八〇

蛸タユ 六八〇

サーモン 九八〇

紋甲いか 六八〇

逸品

馬肉タルタルエツケ 一、三八〇

馬肉刺し 一、五〇〇

自家製牛タンハム 一、三八〇

牛スジとモツの煮込み 九八〇

鮎の塩焼き 八八〇

ハモの天婦羅 七八〇

とうもろこしの天婦羅 五八〇

焼き万願寺味噌 六八〇

柚子風味の泉州水茄子 五八〇

揚げ物

天ぷら盛合せ(海老入り) 一、八〇〇

めひかり唐揚げ 六八〇

れんこん海老挟み 三福六八〇

アジアンチキンフライ 三福六八〇

クリームコロッケ 一個四八〇

揚げ出し豆腐 六八〇

雲仙ハムカツ 二個一、二〇〇

自家製自慢のタルタルととも

丸巻のチキン南蛮 九八〇

丸巻のアジフライ 尾四八〇

丸巻のカキフライ 二福四八〇

焼き物

黒毛和牛  
サーロイン炭火焼き 一、八〇〇

炙り牛タン葱まみれ 一、五八〇

黒毛和牛  
すま焼き風(へり牛) 一、三八〇

鰻の白焼/蒲焼 二、九〇〇

銀たら西京焼き 一、六八〇

鯖の西京焼き 八八〇

銀鮭の塩焼き 九八〇

とろ鯖一夜干し 九八〇

銘柄豚の炭火焼き 一、三八〇

鶏の炭火黒焼き 七八〇

つまみ

鰻肝串 六八〇

鰻巻 一、二〇〇

鰻ざく 一、二〇〇

つぶ貝磯煮 九八〇

出汁巻き玉子 八八〇

炙り明太子 六八〇

ゆで枝豆  
ガーリックアンチョビ  
白菜とリンゴの  
サラダ 五八〇

熊本赤茄子の  
生姜浸し 五八〇

しらすのさつま揚げ 五八〇

まひなの酢味噌刺し 五八〇

薬味たっぷり梅豆腐 五八〇

博多風もつ明太和え 五八〇

スライストマト葱たれ 五八〇

スナップエンドウ  
胡麻和え 五八〇

加賀太胡瓜の  
ゆかり和え 四八〇

たたき胡瓜 四八〇

イカの塩辛 四八〇

梅水晶 四八〇

漬物盛り合わせ 七八〇

煙製チーズ入り  
ポテトサラダ 四八〇

ぼてもち  
カマンベール一個四八〇

食事

※土鍋ご飯は  
二人前より  
表記の価格は一人前

黒毛和牛の  
すま焼き風土鍋ご飯 三、二〇〇

名物鰻土鍋ご飯 二、五〇〇

シヤケの土鍋ご飯 二、〇〇〇

とうもろこしの  
土鍋ご飯 一、二〇〇

豆土鍋ご飯 一、五〇〇

鰻重 二、九〇〇

おにぎり(鮭、梅、明太) 各四八〇

冷たい韓国風ソウめん 五八〇

冷たい盛うどん 八八〇

宮崎名物  
たつぷり玉子入り辛麺 一、二八〇

温かい鶏柚子うどん 一、二八〇

海老まみれチャーハン 一、四八〇

御飯、味噌汁、  
漬物セット 五〇〇

ご宴会予約承ります  
電話〇三・六二二八・五〇二八