

風丸壺富士

赤坂一ツ木通り



丸壺富士コース

Maruichi fuji Course / 套餐

【二名様から承ります / available for 2 or more / 兩位起點】

1. 鰻鮑すっぽん御馳走コース

お一人様 for 1 person

Eel, Abalone & Soft-Shelled Turtle Deluxe Course
鰻魚・鮑魚・甲魚套餐

15,000
(税込 16,500)

先 Appetizer	おばん菜 鰻珍味盛り Obanzai & assorted eel delicacies / 鰻魚珍味拼盤
造 Sashimi	刺身 Sashimi / 季節生魚片
焼 Grill	鰻鉄鍋スキヤキ Iron pot eel sukiyaki / 鐵鍋鰻魚壽喜燒
逸 Specialty	鮑の鉄鍋ステーキ Iron pot abalone steak / 鐵鍋奶油煎鮑魚
口 Palate cleanser	口直し Palate cleanser / 小品
滋養 Nourishing	すっぽん鍋 Soft-shelled turtle pot / 滋補甲魚鍋 すっぽん雑炊 Soft-shelled turtle rice porridge / 甲魚雜炊
甘 Dessert	水果菓子 Fruit / 水果甜點

2. 鰻と鮑のコース 鰻土鍋ごはん付

お一人様 for 1 person

Eel & Abalone Course w/ Eel Clay Pot Rice
鰻魚・鮑魚套餐 (附鰻魚土鍋飯)

12,000
(税込 13,200)

先 Appetizer	おばん菜 鰻珍味盛り Obanzai & assorted eel delicacies / 鰻魚珍味拼盤
造 Sashimi	刺身 Sashimi / 季節生魚片
逸 Special	鮑鉄鍋ステーキ Iron pot abalone steak / 鐵鍋奶油煎鮑魚
口 Palate cleanser	口直し Palate cleanser / 小品
焼 Nourishing	鰻白焼き 肝串焼き Charcoal grilled eel (shirayaki) / 白燒鰻魚 Grilled eel liver skewer / 烤鰻魚肝串
飯 Rice	鰻土鍋ごはん 汁 香 Eel clay pot rice / 鰻魚土鍋飯 Soup & pickles / 湯品與漬物
甘 Dessert	水果菓子 Fruit / 水果甜點

3. すっぽん鍋コース

お一人様 for 1 person

Soft-Shelled Turtle Hot Pot Course
甲魚鍋套餐

10,000
(税込 11,000)

先 Appetizer	おばん菜 珍味盛り合わせ Obanzai & assorted delicacies / 鰻魚珍味拼盤
造 Sashimi	刺身 Sashimi / 季節生魚片
焼 Grill	すっぽん焼き Grilled soft-shelled turtle / 炭烤甲魚
揚 Fried	すっぽん唐揚げ Fried Soft-Shelled Turtle / 酥炸甲魚
口 Palate cleanser	口直し Palate cleanser / 小品
鍋 Pot	すっぽん鍋 雑炊 Soft-shelled turtle pot / 甲魚鍋 Rice porridge / 雜炊 鰻と鮑 +4,000 / 鰻か鮑どちらか一種 +2,000 (税込+4,400) (税込+2,200) Eel & abalone added / Eel or abalone added 加入鰻魚和鮑魚 / 加入鰻魚或鮑魚
甘 Dessert	水果菓子 Fruit / 水果甜點

※季節、仕入れ状況により料理内容が異なる場合があります
The menu may vary depending on the season and availability of ingredients.
菜單可能會根據季節和食材供應情況而有所變化。

鳳自慢の鍋

House Signature Pots / 鍋



すっぽん丸鍋 (一匹使用)

二～三名様 18,000

for 2~3 person (税込 19,800)
適合2~3位享用

酒と水とすっぽんのみで
しっかりすっぽんのスープを抽出致します。

Whole soft-shelled turtle hot pot / 全甲魚鍋

We carefully extract the essence of the soft-shell turtle
Using only sake, water, and the turtle itself.



追加お1人様 Add 1 person
追加一人份

鰻鮑2種 +4,000
Add Eel & Abalone (税込 4,400)
加點鰻魚與鮑魚

各いづれ1種 +2,000
Add Eel or Abalone (税込 2,200)
加點鰻魚或鮑魚



すっぽん鍋 1人前

Soft-shelled turtle pot / 甲魚鍋 單人份

お一人様 6,800

for 1 person (税込 7,480)

すっぽん雑炊 1,000

Soft-shelled turtle rice porridge / 甲魚雜炊 (税込 1,100)



うなべ

鰻鍋

Eel Pots / 鰻魚鍋物

A. 鰻鉄鍋スキヤキ

Iron pot eel sukiyaki
鐵鍋鰻魚壽喜燒

浅草ではどぜう鍋、
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。

お一人様 4,900
for 1 person (税込 5,390)



B. 鰻なべ

ぶつ切りうなぎ出汁炊き
Eel pot w/ dashi broth 鰻魚高湯鍋

お一人様 4,900
for 1 person (税込 5,390)

C. 鰻しゃぶしゃぶ

鰻の刺身使用 上品な味わいです

Eel shabu-shabu / 鰻魚涮涮鍋

Prepared with fresh eel sashimi.

A delicate and refined flavor.

使用鰻魚生魚片涮煮的細緻風味。

お一人様 4,900
for 1 person (税込 5,390)



鮑ステーキ

Iron pot abalone steak
鐵鍋奶油煎鮑魚

鮑1ヶ70g~80g

5ヶ入り 4,900

5 pcs. (税込 5,390)



鮑のしゃぶしゃぶ

Abalone shabu-shabu
鮑魚涮涮鍋

お一人様 5,900
for 1 person (税込 6,490)



黒毛和牛すき焼き

Kuroge wagyu sukiyaki
黒毛和牛壽喜燒

お一人様 4,900
for 1 person (税込 5,390)



回 菜肴 Appetizers 零食



ばんざい
丸壹富士お万菜盛り 八点 お一人様 1,800
for 1 person (税込 1,980)
Maruichi fuji signature obanzai-8 kinds / 丸壹富士招牌前菜-8種

酒肴珍味 三点 お一人様 1,500
for 1 person (税込 1,650)
Assorted delicacies -3 kinds / 珍味拼盤-3種

刺身盛合せ ※別紙にて単品もございます 2,800
(税込 3,080)
Assorted sashimi
(Individual items are also available. Please refer to the separate sheet.) お一人様 1,500
刺身拼盤(也可单独购买商品。详情请参阅附件清单。) 1 person (税込 1,650)
一个人

江戸のつまみ Edo style Appetizers / 江戸零食
豆腐田楽 Tofu w/ miso glaze 600
豆腐田乐烧 (税込 660)
芋の煮ころかし Potato simmered in soy sauce 600
煮芋头 (税込 660)
枝豆 Green soy beans 600
毛豆 (税込 660)

つけもの盛り 700
Assorted pickles (税込 770)
漬物拼盤
丸壹富士サラダ 800
Maruichi fuji salad (税込 880)
丸壹富士招牌沙拉

※おばん菜その日の一品別紙にて / 其他前菜請參閱另附的菜單。
Please see the separate menu for today's Obanzai selection.

回 天麩羅 Tempura 天妇罗

天麩羅盛り 海老 鮑 鰻へり 特上 3,800
Assorted Tempura (税込 4,180)
天妇罗什錦 上 2,800
(税込 3,080)

野菜天麩羅盛り 1,800
Assorted vegetable Tempura / 蔬菜天妇罗什錦 (税込 1,980)

鮑と海老かき揚げ天 2,200
Abalone & shrimp Tempura / 蔬菜天妇罗什錦 (税込 2,420)

鮑天ぷら 1,800 | 鰻天ぷら 1尾 3,900 (税込 4,290)
Abalone Tempura (税込 1,980) | Eel Tempura 1/2尾 whole 2,000 (税込 2,200)
half

その他別紙にて単品もございます / 其他天妇罗菜肴请参考单独的菜单。
Please refer to the separate menu for other tempura items.

回 鰻 Eel / 鰻魚

鰻炭火焼 (白焼 / 蒲焼) 各 一尾 3,900
Charcoal-grilled eel / 炭焼鰻魚 whole (税込 4,290)
Grilled eel without sauce & grilled eel w/ sweet soy sauce 半尾 2,000
half (税込 2,200)

鰻大串焼き (開き) 各 2,000
Charcoal-grilled eel skewer (split) (税込 2,200)
炭烤鰻魚大串(劈开)

食べてわかる 穴子に勝る美味しさ 一尾 3,900
鰻天ぷら Eel tempura / 鰻魚天婦羅 whole (税込 4,290)
半尾 2,000
half (税込 2,200)

鰻串焼き盛 Assorted 5 kinds of eel skewer 5本 2,800
什锦鰻魚烤串 (税込 3,080)

※2本よりご注文ください Please order a minimum of 2 bottles. / 最低订购量为2瓶。

鰻串单品	鰻串たんざく(塩/タレ)	Fillet strip skewer (salt / tare) 鰻魚长条串(盐/酱)	1本 700 (税込 770)
	鰻串くりから(塩/タレ)	Eel Kurikara skewer (salt / tare) 鰻魚卷串(盐/酱)	1本 800 (税込 880)
	鰻串肝	Eel liver skewer 鰻魚肝串	1本 600 (税込 660)
	鰻串葱(塩/タレ)	Eel & leek skewer (salt / tare) 鰻魚葱串(盐/酱)	1本 600 (税込 660)
	鰻にんにく串(塩/タレ)	Eel & garlic skewer (salt / tare) 鰻魚蒜串(盐/酱)	1本 700 (税込 770)

うざく 1,300
Grilled eel & cucumber (税込 1,430)
醋拌鰻魚小黃瓜

うなハム 1,200
Eel ham (税込 1,320)
鰻魚火腿

うな肝 800
Eel liver (税込 880)
鰻魚肝

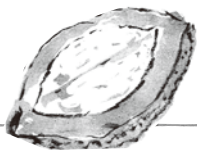
鰻骨せんべい 600
Crispy fried eel bones (税込 660)
酥炸鰻魚骨

鰻煮凍り 800
Jellied simmered eel (税込 880)
鰻魚煮凍

うな味噌胡瓜 700
Cucumber with eel miso (税込 770)
黃瓜配鰻魚味噌醬

う巻うなぎ半尾使用 1,400
Eel omelet (税込 1,540)
鰻魚玉子燒

鰻とろろ 1,300
Grilled eel w/ Japanese yam (税込 1,430)
鰻魚山藥泥



鮑 Abalone 鮑魚

鮑鉄鍋ステーキ

Iron pot abalone steak / 鐵鍋奶油煎鮑魚

4,900
(税込 5,390)

鮑つまみ 薬味ポンズ

Abalone w/ ponzu / 鮑魚佐柚子醋

1,800
(税込 968)

鮑やまかけとろろ

Abalone w/ japanese yam / 鮑魚山藥泥

1,800
(税込 1,980)

鮑アスパラバター焼き

Butter-grilled abalone & asparagus / 奶油香煎鮑魚與蘆筍

2ヶ 2 pcs. 2,500
(税込 2,750)

鮑串焼き

Grilled abalone skewer / 炭烤鮑魚串

1,800
(税込 1,980)

鮑炊き

Simmered abalone / 燉煮鮑魚

1,800
(税込 1,980)

鮑天ぷら

Abalone tempura / 鮑魚天婦羅

1,800
(税込 1,980)



すっぽん Soft-Shelled Turtle 甲魚

すっぽん丸鍋(一匹使用)

Whole soft-shelled turtle hot pot
全甲魚鍋



二~三名様
for 2~3 person 18,000
適合2~3位享用 (税込 19,800)

お一人様
for 1 person 6,800
(税込 7,480)

すっぽん焼き

Grilled Soft-Shelled Turtle / 炭烤甲魚

2,300
(税込 2,530)

すっぽん唐揚げ

Fried Soft-Shelled Turtle / 酥炸甲魚

2,300
(税込 2,530)

すっぽん炊き

Simmered Soft-Shelled Turtle / 燉煮甲魚

2,300
(税込 2,530)

すっぽん煮凍り

Jellied Soft-Shelled Turtle / 甲魚凍

800
(税込 880)

すっぽん雑炊

Soft-Shelled Turtle Rice Porridge / 甲魚雜炊

1,800
(税込 1,980)

すっぽんうどん

Soft-Shelled udon / 甲魚烏冬

1,800
(税込 1,980)

飯 Rice / 飯



鰻と鮑 土鍋ごはん (2人前より)

Eel & abalone claypot rice / 鰻和鮑魚土鍋飯

お一人様 5,900
for 1 person (税込 6,490)

鰻と鮑重

Eel & abalone rice / 鰻和鮑魚飯

お一人様 5,900
for 1 person (税込 6,490)



鰻土鍋ごはん (2人前より)

Eel claypot rice / 鰻魚土鍋飯

鰻重

Unaju / 鰻重

ひつまぶし

Hitsumabushi / 名古屋風鰻魚飯

鰻丼

Eel on rice / 鰻魚飯

大吉 ~~7,800~~

(税込 8,580)

▶ 5,900

(税込 6,490)

中吉 ~~5,800~~

(税込 6,380)

▶ 4,900

(税込 5,390)

小吉 3,900

(税込 4,290)

鰻天井 鰻と野菜

Eel & vegetable Tendon / 鰻天井

特上 3,900

(税込 4,290)

上 2,900

(税込 3,190)

並 1,900

(税込 2,090)

餛飩 Udon 乌龙面

盛りうどん

Chilled Udon

凉乌冬面

特盛 1,900

(税込 2,090)

中盛 1,400

(税込 1,540)

並盛 800

(税込 880)

くるみごまだれうどん

Udon with Walnut Sesame Sauce

核桃芝麻酱乌冬面

1,300

(税込 1,430)

肉うどん (温 / 冷)

Udon with meat (hot/chilled)

肉乌冬面

1,200

(税込 1,320)

薬味ぶっかけうどん

Udon with Condiments

香料浇汁乌冬面

1,000

(税込 1,100)

納豆卵ぶっかけうどん

Udon with Natto & Egg

纳豆鸡蛋浇汁乌冬面

1,200

(税込 1,320)

鰻ざくぶっかけうどん

Udon with Eel & Cucumber (Uzaku Style)

鰻魚黄瓜浇汁乌冬面 (鰻魚醋拌风味)

1,800

(税込 1,980)

鮑とろろぶっかけうどん

Udon with Abalone & Grated Yam

鲍鱼山药泥浇汁乌冬面

1,800

(税込 1,980)

天麩羅盛りうどん (温 / 冷)

Udon w/Tempura (hot/chilled)

天妇罗乌冬面

2,900

(税込 3,190)

鰻天ぷらうどん (温 / 冷)

Udon with Eel Tempura (hot/chilled)

鰻鱼天妇罗乌冬面

1,800

(税込 1,980)

鮑うどん (温 / 冷)

Udon with Abalone (hot/chilled)

鲍鱼乌冬面

1,800

(税込 1,980)

鰻うどん (温 / 冷)

Udon with Grilled Eel (hot/chilled)

鰻鱼乌冬面

1,800

(税込 1,980)