

丸壹富士の うまいもんコース

Maruichifuji's recommended Course
丸壹富士の套餐

No.1 贅沢美食コース

LUXURIOUS GOURMET COURSE
豪华美课程套餐

お万菜盛り、刺身、松茸と鱧土瓶蒸し
鮑料理、鰻すき焼き、口直し
松茸と和牛土鍋ご飯、甘味

Assorted home-style dishes platter/Sashimi
Steamed Matsutake mushrooms & pike conger in clay pot
Abalone dishes/Eel Sukiyaki/Mouth refresher
Matsutake mushroom & Wagyu beef hot pot rice/Dessert

什锦京都家常菜、刺身、鲍鱼料理、松茸鳗鱼土瓶蒸
清口小菜、松茸和牛土锅饭、甜点

お一人様 18,000-
for 1 person / 一个人 (19,800)

No.2 すっぽんフルコース

SOFT-SHELLED TURTLE COURSE
全套甲鱼套餐

お万菜盛り、刺身、すっぽん焼き、すっぽん唐揚げ
松茸一本揚げ天麩羅、口直し
すっぽん〇鍋、すっぽん雑炊、甘味

Assorted home-style dishes platter/Sashimi
Grilled soft-shelled turtle/Deep-fried soft-shelled turtle
Deep-fried whole Matsutake mushroom/Mouth refresher
Soft-shelled turtle hot pot
Cooked-rice soup in soft-shelled turtle/Dessert

什锦京都家常菜、刺身、烤甲鱼、炸甲鱼、整根松茸天妇罗
清口小菜、整只甲鱼火锅、甲鱼杂炊、甜点

お一人様 16,000-
for 1 person / 一个人 (17,600)

No.3 鰻三昧コース

EEL EXTRAVAGANZA COURSE
鰻鱼盛宴套餐菜单

鰻珍味前菜盛り、鰻刺身、松茸一本揚げ天麩羅
鰻炭火焼き、肝串、松茸入り鰻鉄鍋すき焼き
ご飯、汁、香、甘味

Assorted eel delicacy appetizers/Eel sashimi
Deep-fried whole Matsutake mushroom/Charcoal-broiled eel
Grilled eel gut skewers/Eel & Matsutake Sukiyaki on iron plate
Rice, soup & pickles/Dessert

鰻鱼珍味、什锦前菜、鰻鱼刺身、整根松茸天妇罗
炭火烤鰻鱼、鰻鱼肝串、松茸鰻鱼铁锅寿喜烧
米饭、汤、腌菜、甜点

お一人様 13,000-
for 1 person / 一个人 (14,300)

No.4 鮑と鰻コース

ABALONE & EEL COURSE
鲍鱼和鰻鱼套餐

お万菜三点、刺身、天麩羅、鮑鉄鍋すき焼き
口直し、鰻と松茸土鍋ご飯、甘味

Home-style dishes three-piece platter/Sashimi/Tempura
Abalone Sukiyaki on iron plate/Mouth refresher
Eel & Matsutake mushroom beef hot pot rice/Dessert

三种京都家常菜、刺身、天然海鳗、鲍鱼铁锅寿喜烧
清口小菜、鳗鱼松茸土锅饭、甜点

お一人様 10,000-
for 1 person / 一个人 (11,000)

すべて二名様より承ります

Course meals are available for parties of two or more.
我们为两人或两人以上的团体提供套餐。

回 菜肴 Appetizers 零食



刺身盛合せ

※本日入荷はおすすめ別紙をご覧ください

Assorted sashimi

(*Please refer to the separate sheet for our recommended items arriving today.)

刺身拼盤

(请查看附件,了解我们今天到货的推荐产品。)

1人前 2,500
1person (2,750)

ばんざい お万菜盛合せ

Obanzai platter

丸壹富士招牌前菜

1人前 1,800
1person (1,980)

酒肴珍味 三点

Assorted delicacies -3 kinds

珍味拼盤-3種

1人前 1,500
1person (1,650)

回 天麩羅 Tempura 天妇罗



名物

松茸一本揚げ天ぷら

Whole matsutake Tempura

松茸天妇罗

3,900
(税込 4,290)

天麩羅盛り

Assorted Tempura

天妇罗什錦



海老 鮑 鰻 松茸入り

shrimp, abalone, eel & matsutake
含有蝦、鮑魚、鰻魚和松茸

特特上 6,800

Premium/特上 (税込 7,480)

海老 鮑 鰻入り

shrimp, abalone, eel
含有蝦、鮑魚和鰻魚

特上 3,800

Superior/上等 (税込 4,180)

上 2,800

Regular/普通 (税込 3,080)

野菜天麩羅盛り

Assorted vegetable Tempura

蔬菜天妇罗什錦

松茸入り 5,800

w/ matsutake /含松茸 (税込 6,380)

1,800

(税込 1,980)

鮑と海老かき揚げ

Abalone & shrimp Tempura

鲍鱼和虾天妇罗

2,200

(税込 2,420)



松茸かき揚げ

Mixed matsutake Tempura

松茸和蔬菜天妇罗

2,800

(税込 3,080)

鮑天ぷら (1個 70g~80g)

Abalone Tempura

鲍鱼天妇罗

3個 2,800
3P (税込 3,080)

2個 2,000
2P (税込 2,200)

1個 1,200
1P (税込 1,320)

鰻天ぷら

Eel Tempura

鰻鱼天妇罗

1尾 3,900
whole (税込 4,290)

1/2尾 2,000
half (税込 2,200)

※その他別紙にて単品もございます

Please refer to the separate menu for other tempura items.

其他天妇罗菜肴请参考单独的菜单。

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。

松茸 Matsutake

松茸

松茸と和牛鍋(すき焼き/しゃぶしゃぶ) 8,800
(税込 9,680)
Matsutake & Wagyu beef
Sukiyaki or Shabu-shabu
松茸なし 5,800
(税込 6,380)
松茸和牛壽喜焼/涮涮鍋

松茸とすっぽん鍋 11,000
(税込 12,100)
Matsutake mushroom &
soft-shelled turtle hot pot
松茸甲鱼鍋 8,000
(税込 8,800)

鉄鍋松茸と鮑バター焼き 6,800
(税込 7,480)
Grilled Matsutake & abalone w/ butter
黄油煎松茸配鲍鱼

松茸と鰻鉄鍋 7,800 ▶ 6,800
(税込 8,580) (税込 7,480)
Matsutake & eel hot pot
松茸鰻鱼鍋 松茸なし 4,800 ▶ 3,900
(税込 5,280) (税込 4,290)

松茸一本揚げ天ぷら 3,900
(税込 4,290)
Whole Matsutake Tempura
松茸天妇罗

松茸一本焼き 3,900
(税込 4,290)
Grilled hole Matsutake
整烤松茸

松茸かき揚げ 2,800
(税込 3,080)
Mixed matsutake Tempura
松茸和蔬菜天妇罗

松茸土瓶蒸し 1,900
(税込 2,090)
Steamed matsutake in an earthenware pot
陶壺蒸松茸

松茸茶碗蒸し 1,900
(税込 2,090)
Matsutake steamed egg custard
松茸茶碗蒸

松茸土鍋ご飯(2人前より) お一人様 5,900
(税込 6,490)
Matsutake claypot rice
松茸土鍋飯 for 1 person

鰻 Eel

鰻鱼

浅草ではどぜう鍋、赤坂では鰻鍋。

鰻鉄鍋スキヤキ
Iron pot abalone & sukiyaki
鐵鍋鰻鱼壽喜焼

鉄鍋で鰻開き、ごぼう、生姜、
葱、山椒をぐつぐつと
煮込むすき焼き仕立て。



1鍋 4,900 ▶ 3,900
1 hot pot (税込 5,390) (税込 4,290)



松茸追加 6,800
Added Matsutake (税込 7,480)

※鰻メニューはその他もございます。
別メニューをご覧ください。

*Other eel dishes are also available.
Please refer to the separate menu.

※还有其他鰻鱼菜品。请参阅单独的菜单。

鮑 Abalone 鮑魚



鮑柚子しゃぶしゃぶ / すき焼き 4,900
Abalone & Yuzu Shabu-shabu or Sukiyaki / 鮑魚柚子涮涮鍋/壽喜燒 (税込 5,390)

鮑つまみ 薬味ポンズ 1,800
Abalone w/ ponzu / 鮑魚佐柚子醋 (税込 1,980)

鮑やまかけとろろ 1,800
Abalone w/ japanese yam / 鮑魚山藥泥 (税込 1,980)

鮑肝バター焼き 2,800
Butter-grilled abalone & asparagus / 奶油香煎鮑魚與蘆筍 (税込 3,080)

鮑串焼き 1,800
Grilled abalone skewer / 炭烤鮑魚串 (税込 1,980)

鮑天ぷら(1個 70g~80g) 3個 2,800
Abalone tempura / 鮑魚天婦羅 3P (税込 3,080)
2個 2,000
2P (税込 2,200)
1個 1,200
1P (税込 1,320)

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 ~~21,000~~ ▶ 19,000
for 2~3 person (税込 23,100) (税込 20,900)
お一人様 ~~7,800~~ ▶ 6,900
for 1 person (税込 8,580) (税込 7,590)

すっぽん焼き 3,800
Grilled soft-shelled turtle (税込 4,180)
炭烤甲魚

すっぽん唐揚げ 3,800
Fried soft-shelled turtle (税込 4,180)
酥炸甲魚

すっぽんスープ炊き 3,800
Simmered soft-shelled turtle in soup (税込 4,180)
甲魚湯

すっぽん雑炊 1,800
Soft-shelled turtle rice porridge (税込 1,980)
甲魚雜炊



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。

飯 Rice



特選 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

5,900

(税込 6,490)



鮑土鍋ごはん (2人前より)
abalone claypot rice / 鮑魚土鍋飯

お一人様 4,900
for 1 person (税込 5,390)

鮑重

Abalone rice / 鮑魚飯

4,900

(税込 5,390)



鰻土鍋ごはん (2人前より)
Eel claypot rice / 鰻魚土鍋飯

鰻重 うなじゅう

Unaju / 鰻重

ひつまぶし

Hitsumabushi / 名古屋風鰻魚飯

鰻丼 うなどん

Eel on rice / 鰻魚飯

大吉

Premium/特上

~~7,800~~

(税込 8,580)

▶ 5,900

(税込 6,490)

中吉

Superior/上等

~~5,800~~

(税込 6,380)

▶ 4,900

(税込 5,390)

小吉

Regular/普通

3,900

(税込 4,290)

当店名物 まるで山の如し

鰻天丼 鰻と野菜

Eel & vegetable Tendon / 鰻天丼

特上

Premium/特上

3,900

(税込 4,290)

上

Superior/上等

2,900

(税込 3,190)

並

Regular/普通

1,900

(税込 2,090)

餛飩 Udon

烏龍面

盛りうどん

Chilled Udon

涼烏冬面

特盛

Large serving/大份

1,900

(税込 2,090)

中盛

Medium serving/中份

1,400

(税込 1,540)

並盛

Regular serving/普通量

800

(税込 880)