
冨嶽三十六景
赤坂一ツ木通り

丸壱富士の
うまいもんコース

Maruichifuji's recommended Course
丸壹富士的套餐

No.1
当店自慢の鍋コース

OUR SIGNATURE HOT POT COURSE
本店引以为傲的火锅套餐

先　手作りお万菜八点
造　旬魚刺身
揚　ふぐの唐揚げ又は天ぷら
蒸　鮑の茶碗蒸し
肴　酒菜

鍋をお選びください

い）黒毛和牛すき焼き　16,000-(17,600)
ろ）ふぐちり　とらふぐ鍋　18,000-(19,800)
は）すっぽん鍋　18,000-(19,800)
に）名物 鰻のすき焼き　15,000-(16,500)

食事　お食事 汁 香
甘　水菓子

8 kinds of homemade side dishes
Seasonal fish sashimi
Deep-fried or tempura pufferfish
Steamed egg custard with abalone
Snacks to accompany sake

Please choose a hot pot.
- Kuroge wagyu beef sukiyaki
- Pufferfish hot pot
- Soft-shell turtle hot pot
- Eel sukiyaki

Rice, soup & pickles
Fruit

八种自制小菜
时令鱼生（刺身）
炸河豚（或河豚天妇罗）
鲍鱼蒸蛋
佐清酒小食

请选择一种火锅
- 黑毛和牛寿喜烧
- 河豚火锅
- 甲鱼火锅
- 鳗鱼寿喜烧

米饭、汤、腌菜
水果

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。

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。

No.2

ふぐ尽くし
冬のご馳走コース

FUGU FEAST
WINTER FEAST COURSE
河豚全席 冬季珍馐套餐

先　手作りお万菜八点
造　旬魚刺身、てっさ（ふぐ刺）
揚　ふぐの唐揚げ又は天ぷら
蒸　鮑の茶碗蒸し
肴　酒菜
鍋　ふぐちり鍋 ふぐ雑炊　香
甘　水菓子

8 kinds of homemade side dishes
Seasonal fish sashimi & pufferfish sashimi
Deep-fried or tempura pufferfish
Steamed egg custard with abalone
Snacks to accompany sake
Pufferfish hot pot, Pufferfish rice porridge, & pickles
Fruit

八种自制小菜
时令鱼刺身与河豚刺身
炸河豚（或河豚天妇罗）
鲍鱼蒸蛋
佐清酒小食
河豚火锅 河豚杂炊 腌菜
水果

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

No.3

美味なる時菜と
土鍋ご飯コース

SEASONAL DELICACIES AND
CLAY-POT RICE COURSE
美味时令菜肴与土锅饭套餐

先　手作りお万菜八点
造　旬魚刺身
揚　天ぷら盛り合わせ
蒸　鮑の茶碗蒸し
肴　酒菜
焼　鰻白焼
食事　鰻土鍋ごはん 汁　香
甘　水菓子

8 kinds of homemade side dishes
Seasonal fish sashimi
Assorted tempura
Steamed egg custard with abalone
Snacks to accompany sake
Grilled eel
Eel claypot rice, soup & pickles
Fruit

八种自制小菜
时令鱼刺身
综合天妇罗
鲍鱼蒸蛋
佐清酒小食
白烧鳗鱼
鳗鱼土鍋飯、汤、腌菜
水果

お一人様 **15,000-**
for 1person /一个人 (16,500)

菜肴 Appetizers 前菜



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.)

刺身拼盘
(请查看附件，了解我们今天到货的推荐产品。)

1人前 1person 2,500 (2,750)

お万菜(ばんざい)盛合せ
Obanzai platter
丸壹富士招牌前菜

1人前 1person 1,800 (1,980)

酒肴珍味三点
Assorted delicacies – 3 kinds
珍味拼盘-3種

1人前 1person 1,500 (1,650)

天麩羅 Tempura 天妇罗

天麩羅盛り
Assorted Tempura
天妇罗什錦

海老 鮑 鰻入り
shrimp, abalone, eel
含有虾、鲍鱼和鳗鱼

特上 Superior/上等 3,800 (税込4,180)

上 Regular/普通 2,800 (税込3,080)

野菜天麩羅盛り
Assorted vegetable Tempura
蔬菜天妇罗什錦

1,800 (税込1,980)

海老ごろかき揚げ
Kakiage (tempura fritter) packed with shrimp
虾仁满满的什锦炸饼

1,800 (税込1,980)

鮑天ぷら（1個 70g～80g）
Abalone Tempura
鲍鱼天妇罗

3個 3 p 2,800 (税込3,080)
2個 2 p 2,000 (税込2,200)
1個 1 p 1,200 (税込1,320)

鰻天ぷら
Eel Tempura
鳗鱼天妇罗

1尾 whole 3,900 (税込4,290)
1/2尾 half 2,000 (税込2,200)

穴子一本揚げ
Whole conger eel tempura
整条炸海鳗

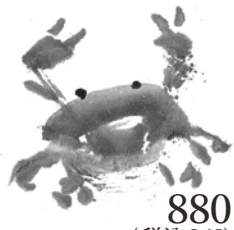
1,800 (税込1,980)

海老10本天ぷら
10 pieces of shrimp tempura
10只炸虾天妇罗

1,800 (税込1,980)

※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。

蟹 Crab 蟹



蟹の茶碗蒸し
Steamed egg custard with crab
蟹肉茶碗蒸
880 (税込968)

蟹爪の天ぷら
Tempura-fried crab claws
炸蟹钳
2,000 (税込2,200)

ズワイガニの炭火焼き
Charcoal-grilled snow crab
炭烤雪蟹
1,800 (税込1,980)

蟹の土鍋ごはん ※二人前より
Crab cooked in a clay pot with rice
蟹肉土锅饭
2,500 (税込2,750)



ふぐ Pufferfish 河豚

てっさ
Thinly sliced pufferfish sashimi
河豚刺身
大 L 3,800 (税込4,180)
中 M 2,800 (税込3,080)
小 S 1,800 (税込1,980)

ふぐ唐揚げ
Deep-fried pufferfish
炸河豚
3,800 (税込4,180)

鮑 Abalone 鮑魚



鮑柚子すき焼き
Abalone & yuzu sukiyaki /鮑鱼柚子寿喜烧
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1,980)

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

鮑肝バター焼き
Butter-grilled abalone liver /黄油煎鮑鱼肝
2,800 (税込3,080)

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

鮑天ぷら(1個 70g~80g)
Abalone tempura /鮑魚天婦羅
3個 3p 2,800 (税込3,080)
2個 2p 2,000 (税込2,200)
1個 1p 1,200 (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 for 2~3 person ~~21,000~~ ▶19,000 (税込23,100) (税込20,900)
お一人様 for 1 person ~~7,800~~ ▶6,900 (税込8,580) (税込7,590)

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

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

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

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

昼飯 Rice 饭

特選 鰻と鮑土鍋ごはん（2人前より）
Eel & abalone claypot rice /鳗和鲍鱼土锅饭

お一人様 for 1 person 5,900 (税込 6,490)

鰻と鮑重
Eel & abalone rice /鳗和鲍鱼饭

5,900 (税込 6,490)

鮑土鍋ごはん（2人前より）
abalone claypot rice /鲍鱼土锅饭

お一人様 for 1 person 4,900 (税込 5,390)

鮑重
Abalone rice /鲍鱼饭

4,900 (税込 5,390)

鰻土鍋ごはん（2人前より）
Eel claypot rice /鳗鱼土锅饭

大吉 Premium/特上 ~~7,800~~ (税込 8,580) ▶ 5,900 (税込 6,490)

鰻重 うなじゅう
Unaju /鳗重

中吉 Superior/上等 ~~5,800~~ (税込 6,380) ▶ 4,900 (税込 5,390)

ひつまぶし
Hitsumabushi /名古屋风鳗鱼饭

小吉 Regular/普通 3,900 (税込 4,290)

鰻丼 うなどん
Eel on rice /鳗鱼饭

当店名物 まるで山の如し

鰻天丼 鰻と野菜
Eel & vegetable Tendon /鳗天丼

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)

饂飩 Udon 乌龙面

盛りうどん
Chilled Udon
凉乌冬面

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)

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。

お持ち帰り

鰻重などお土産にどうぞ！



Please enjoy our unaju and
other dishes to go.

鳗鱼饭等外带商品均有供应！



丸壱富士 赤坂

東京都港区赤坂3-16-8

MARUICHIFUJI AKASAKA

3-16-8 Akasaka, Minato-ku, Tokyo

TEL 03-5545-6314