丸壱富士

お品書き

GRAND MENU

東京都中央区銀座8丁目3−3
丸壱富士

MARU ICHI FUJI
8-3, Ginza, Chuo-ku, Tokyo, 104-0061, Japan
TEL 03-6228-5028


食は力なり
食即良薬也
ふじ

丸壱富士 鍋コース

自慢の鍋のコースです。お好みの鍋をお選び下さい。

二名様より

先付　〇一富士手作り　お万菜あれこれ
造　旬魚刺身　※ふぐコースはふぐ刺し(てっさ)入り
揚　天麩羅　ふぐなど、冬野菜
蒸　鮑茶碗蒸し
主菜　鍋　〇一富士の鍋よりお選びください
食事　飯・香
甘味　水菓子

元祖名物
一、鰻すき焼きコース　一人前 一〇、〇〇〇（税込 一一、〇〇〇）
ぶつ切り鰻、ごぼう、葱、生姜、山椒、七味唐辛子　鰻のタレでぐつぐつ！

二、黒毛和牛すき焼きしゃぶしゃぶコース　一人前 一五、〇〇〇（税込 一六、五〇〇）

ジビエ
三、熊くま鍋コース　一人前 一八、〇〇〇（税込 一九、八〇〇）

四、ふぐ鍋てっちりコース　一人前 一五、〇〇〇（税込 一六、五〇〇）
〆はふぐ雑炊となります

五、蟹 本ズワイガニ鍋コース　一人前 二〇、〇〇〇（税込 二二、〇〇〇）
蟹コースは 蟹手まり寿司、蟹天婦羅、焼き蟹、〆は蟹雑炊などの特別メニューとなります。

六、鴨葱かもねぎ鍋コース
（イ）天然野鴨使用――　一人前 一五、〇〇〇（税込 一六、五〇〇）
（ロ）合鴨使用――　一人前 一〇、〇〇〇（税込 一一、〇〇〇）

七、猪 いのしし 鍋コース　一人前 一五、〇〇〇（税込 一六、五〇〇）

八、牡蠣 みぞれ 鍋コース（白子入り／なし）　一人前 一〇、〇〇〇（税込 一一、〇〇〇）

冬の御馳走コース

一名様 一五、〇〇〇（税込一六、五〇〇）
二名様より

先　手作りお万菜（ばんさい）
造　ふぐ刺と旬魚刺身
揚　天麩羅 ふぐ入り
蒸　鮑（あわび）茶碗蒸し
焼　黒毛和牛 すき焼き仕立て
飯　蟹 又は 鰻土鍋ごはん・汁・香
甘　水菓子

鰻重コース

一名様 一〇、〇〇〇（税込一一、〇〇〇）
二名様より

先　手作りお万菜（ばんさい）
造　旬魚刺身
蒸　茶碗蒸し
揚　天麩羅
飯　鰻重 汁・香
甘　水菓子



Maruichi fuji hot pot course

Please choose your preferred hot pot below.
Available from 2 guests.

Assorted side dishes
Seasonal fresh sashimi
(Includes blowfish sashimi for the blowfish course)
Tempura (blowfish, winter vegetables, etc.)
Abalone egg custard
Hot pot (please select one from options 1–9 below)
Rice & pickles
Seasonal fruit

Hot pot options:

1, Eel sukiyaki course ..... ¥11,000 per person
2, Japanese black beef sukiyaki / shabushabu course ... ¥16,500 per person
3, Bear meat hot pot course ..... ¥19,800 per person
4, Blowfish hot pot course ..... ¥16,500 per person
(Finished with blowfish rice porridge)
5, Crab hot pot course ..... ¥22,000 per person
(Special menu including crab temari sushi, crab tempura, Grilled crab, and finished with crab rice porridge)
6, Duck & leek hot pot course ..... natural wild duck ¥16,500 per person
hybrid duck ¥11,000 per person
7, Wild boar hot pot course ..... ¥16,500 per person
8, Oyster with grated daikon radish hot pot course ... ¥11,000 per person
(with milt/without milt)

Winter feast course ..... ¥16,500 per person

Available from 2 guests.

Homemade side dishes
Blowfish sashimi & assorted sashimi
Assorted tempura (including pufferfish)
Abalone egg custard
Japanese black cattle sukiyaki-style beef
Clay-pot rice with crab or eel with soup & pickles
Seasonal fruit

Eel rice box course ..... ¥11,000 per person

Available from 2 guests.

Homemade side dishes
Assorted fresh sashimi
Savory egg custard
Assorted tempura
Grilled eel over rice with soup & pickles
Seasonal fruit

丸壱富士鍋

二名様より

一、元祖名物 鰻すき焼き 一人前 4,800 (5280)
ぶつ切り鰻、ごぼう、葱、生姜、山椒、七味唐辛子 鰻のタレでぐつぐつ！

二、黒毛和牛すき焼きしゃぶしゃぶ 一人前 10,000 (11,000)

三、ジビエ 熊鍋 一人前 13,000 (14,300)

四、ふぐ鍋てっちり 一人前 10,000 (11,000)

五、蟹 本ズワイガニ鍋 一人前 15,000 (16,500)

六、鴨葱かもねぎ鍋
(イ) 天然野鴨使用 一人前 10,000 (11,000)
(ロ) 合鴨使用 一人前 5,000 (5,500)

七、猪ししいのしし鍋 一人前 10,000 (11,000)

八、牡蠣みぞれ鍋 (白子入り／なし) 一人前 5,000 (5,500)

〆のごはんセット (ごはん、汁、香) +800 (880)

鍋セット +300 (330)

まずは一皿

お万菜(ばんざい)八点盛合せ 1,500 (1,650)
いろいろ盛合せ
酒のお供にもどうぞ

刺身盛合せ 一人前 1,900 (2,090)
恐れ入ります
ご注文は人数分
お願いいたします
※その日の刺身は別紙にて



ふぐ万菜(ばんざい)

ふぐの薄造りてっさ 小 1,800 (1,980) 中 3,800 (4,180) 大 4,800 (5,280)



ふぐ唐揚げ 3,800 (4,180)
焼きふぐ 2,000 (2,200)
ふぐ皮ポンズてっぴ 1,500 (1,650)
ふぐひれ酒 1,000 (1,100)

蟹万菜(かにばんざい)



焼き蟹 3,500 (3,850)
カニ天麩羅 2,500 (2,750)
蟹爪フライ 2,400 (2,640)
蟹豆寿司 2,000 (2,200)
蟹サラダ 1,500 (1,650)
蟹味噌和え 800 (880)
蟹酢(かにす) 2,800 (3,080)

鮑万菜(あわびばんざい)



鮑の柚子しゃぶしゃぶ鍋 一鍋 5,800 (6,380)
蒸し鮑 1,900 (2,090)
鮑ポン酢 1,900 (2,090)
鮑野菜バター焼き 2,900 (3,190)
鮑天ぷら 1,900 (2,090)
鮑とろろ 1,900 (2,090)

天麩羅(てんぷら)／揚もの

天麩羅盛合せ 並 2,200 (2,420) 特上 3,800 (4,180)
野菜天麩羅盛合せ 1,300 (1,430)
ふぐの唐揚げ／天麩羅 3,800 (4,180)
蟹天麩羅 2,500 (2,750)
蟹爪フライ 2,400 (2,640)
鰻天麩羅 半尾 2,000 (2,200) 一尾 3,900 (4,290)
穴子一本天麩羅 1,800 (1,980)
鮑の天麩羅 1,900 (2,090)
海老天麩羅 五尾 1,200 (1,320) 十尾 2,300 (2,530)
海老ごろごろかき揚げ 1,800 (1,980)

魚万菜(さかなばんざい)

蒸／煮
揚／焼
その時々の魚をお好みに合わせて調理いたします
価格は魚種により変わります
詳細は係のものにお尋ねください



肉万菜(にくばんざい)

黒毛和牛炭火焼き 2,800 (3,080)
牛タン葱まみれ 1,680 (1,848)
熊肉炙り 2,800 (3,080)
鶏の炭火焼き 1,380 (1,518)
猪肉炙り 1,800 (1,980)
鶏唐揚げ 1,000 (1,100)

お万菜(ばんざい)あれこれ

お万菜八点 いろいろ盛合せ 酒のお供にもどうぞ	1,500 (1,650)
酒肴(しゅこう)三点	1,200 (1,320)
蟹豆寿司	2,000 (2,200)
蟹サラダ	1,500 (1,650)
蟹味噌和え	800 (880)
蟹酢	2,800 (3,080)
馬刺し	1,500 (1,650)
馬肉ユッケタルタル	1,380 (1,518)
だし巻玉子	1,000 (1,100)
あん肝	900 (990)
鯵(あじ)フライ	1,000 (1,100)
きんぴら	700 (770)
ピリ辛こんにゃく	700 (770)
えだ豆	700 (770)
トマト葱だれ	600 (660)
明太子ポテトサラダ	600 (660)
たたき胡瓜	800 (880)
漬物盛り	800 (880)
舞茸バター炒め	1,200 (1,320)
まぐろ山かけ	700 (770)

鰻万菜

うなぎばんざい

鰻鍋すき焼き 活鰻開き、ごぼう、葱、 生姜、山椒、 七味唐辛子を少々 鰻のタレでぐつぐつ ＊二名様より承ります	1人前 4,800 (5,280)
鰻刺身	大 3,800 (4,180) 中 2,800 (3,080) 小 1,800 (1,980)
鰻珍味盛	五点 2,300 (2,530) 三点 1,500 (1,650)
鰻炭火焼き (白焼／蒲焼)	1尾 3,900 (4,290) 1/2尾 1,980 (2,178)
鰻天ぷら	1尾 3,900 (4,290) 1/2尾 2,000 (2,200)
鰻巻	1,500 (1,650)
鰻ざく	1,380 (1,518)
鰻肝ポンズ	980 (1,078)
鰻とろろ	1,280 (1,408)
骨せんべい	500 (550)
鰻たんざく串	800 (880)
鰻肝串	680 (748)

鰻と鮑(うなぎとあわび)相盛り土鍋ごはん

お一人様(二名様より) 5,800(税込6,380)



鰻と鮑(うなぎとあわび)相盛り重

5,800(税込6,380)



鰻土鍋ごはん

お一人様(二名様より) 3,900(税込4,290)



鰻重

特上 7,500(税込8,250)
上 5,800(税込6,380)
並 3,900(税込4,290)



ひつまぶし

特上 7,500(税込8,250)
上 5,800(税込6,380)
並 3,900(税込4,290)



丼土鍋ご飯

二名様より承ります

鮭、いくら、蟹土鍋ごはん	お一人様 3,500 (3,850)
蟹、いくら土鍋ごはん	お一人様 3,500 (3,850)
蟹土鍋ごはん	お一人様 2,900 (3,190)
黒毛和牛土鍋ごはん	お一人様 2,900 (3,190)
鮭、いくら土鍋ごはん	お一人様 2,800 (3,080)
牛たん土鍋ごはん	お一人様 2,500 (2,750)
熊猟師土鍋ごはん	お一人様 2,900 (3,190)
鮑土鍋ごはん	お一人様 2,900 (3,190)
牡蠣土鍋ごはん	お一人様 2,500 (2,750)
鮭土鍋ごはん	お一人様 2,000 (2,200)
焼き鯖土鍋ごはん	お一人様 1,300 (1,430)
青菜土鍋ごはん(とろろ付き)	お一人様 1,300 (1,430)

饂飩(うどん)／ご飯

熊猟師(マタギ)うどん鍋仕立て	2,800 (3,080)
鴨葱うどん	1,500 (1,650)
牛肉九条葱うどん	1,500 (1,650)
牛根菜けんちんうどん	1,500 (1,650)
豚とろろうどん	1,400 (1,540)
豚とろろつけ汁盛りうどん	1,400 (1,540)
鮑うどん 天ぷら又はつゆうどん	2,000 (2,200)
盛りうどん 上質な喉越し良い細うどん	800 (800)
胡麻くるみつけ汁うどん	1,000 (1,100)
天ぷら盛りうどん	1,800 (1,980)
ふぐ雑炊／蟹雑炊	2,800 (3,080)
天丼(てんどん)	2,800 (3,080)
お茶漬け 梅／明太子／鮭／海苔	各 700 (770)
おにぎり 梅／明太子／鮭／鰻	各 400(440)より

261114


名物元祖
鰻
マタギの御馳走
熊
本すゝ鱈
カニ鍋
虎河豚
ふぐなべ
黒毛和牛すき
牛なべ
かもが満たしとして
鴨なべ
いのしゝ
猪鍋なべ
各御馳走