
ご挨拶

創業昭和四十一年九月。東海道随一の宿場として栄えた北品川の地で、長きに渡り江戸前の味を継承してきました。活うなぎ、活どぜう、熟成させ旨味を引き出したふぐなど、季節ごとに厳選された素材を取り揃えています。また、創業時より守られてきたうなぎのたれ、こだわりの自家製ポン酢は今も変わる事なく素材の味を引き立てます。ぜひ素材を生かした旬の味をご堪能ください。

若竹 二代目店主

春 夏 おすすめ

【季節のお酒】

当店では定番の日本酒以外に
季節の銘酒を取り揃えております。
詳しくはスタッフにお声がけ下さい。



うなぎづくし会席 九〇〇〇円

【料理内容】※一名様から承ります。

お通し／旬の刺身／すっぽんスープ／鰻白焼き
蟹しんじょう揚げ／鰻ざく／うな重／肝吸い／お新香



若竹会席 七五〇〇円

【料理内容】※一名様から承ります。

お通し／ふぐタタキ／ハーブ鮎塩焼き／冷製茶碗蒸し
焼きふぐ、または焼きたらば蟹※毛蟹に変更する場合もご
ざいます／蟹しんじょう揚げ／うな重／肝吸い／お新香



夏のうなぎ会席 五五〇〇円

【料理内容】※一名様から承ります。

お通し／旬の刺身／ハーブ鮎塩焼き／冷製茶碗蒸し
合鴨ミニサラダ／うな重／肝吸い／お新香



一品料理



ハーブ鮎の塩焼き



柳川鍋

柳川鍋 九〇〇円

おすすめ
ハーブ鮎の塩焼き 八〇〇円

冷製茶碗蒸し 七〇〇円

うなぎ



すっぽんのスープ

すっぽん

蒲焼き 二五〇〇円

白焼き(二本) 二五〇〇円

肝焼き 四〇〇円

うなぎ 二七〇〇円

肝吸い 四〇〇円

おすすめ
すっぽんの丸鍋 三五〇〇円

おすすめ
すっぽんのスープ 八〇〇円

季節の鮮魚



お刺身盛り合わせ(二人前・一例)

おすすめ
お刺身盛り合わせ

(二人前) 三〇〇〇円より

まぐろ 一〇〇〇円

生うに 一〇〇〇円

さざえ 九〇〇円

活たこ湯引き 九〇〇円

しめ鯖 八〇〇円

かんぱち 八〇〇円

あじ 八〇〇円

あじのたたき 八〇〇円

いかソーメン 八〇〇円

いか刺身 七〇〇円

季節ものなので取り扱いのない時期がございます。スタッフまでお尋ねください。

夏 鱧炙り 九〇〇円

春 ほたるいか 八〇〇円



旬なお酒

若竹おすすめ

KAGOSHIMA
SHOCHU



鹿児島産こだわり芋焼酎 クールミントグリーン

鹿児島香り酵母1号で仕込まれた
爽やかな香りに着目した芋焼酎です。
ミントを思わせる爽やかな香りとバナナを
使ったアイスクリームのような甘味。
ぜひソーダ割りでお楽しみください。

「ソーダ割り」九〇〇円

JAPANESE
CRAFT GIN



欒 ジャパニーズクラフトジン KEYAKI

宮城の大地で育まれた厳選素材を
最大限に活かしたクラフトジン。
香港インターナショナルワイン&
スピリッツコンベンション2021で
最高賞「トロフィー」を獲得。

「ソーダ割り」九〇〇円

ビール

BEER

- キリン一番搾り [小] 四〇〇円
[中] 六〇〇円 (生ビール)
- キリンラガービール 九〇〇円 (大瓶)
- キリン零 ICHI 五〇〇円 (ノンアルコール)

サワー

SOUR

- レモンサワー 五〇〇円
- ウーロンハイ 五〇〇円
- 緑茶ハイ 五〇〇円
- 柚子サワー 六〇〇円

日本酒カクテル

SAKE COCKTAIL

- 生酒 + 抹茶 五〇〇円
- 生酒 + ライム 五〇〇円
- 生酒 + ゆず + ソーダ 六〇〇円

果実酒

FRUIT LIQUOR

- 豊潤梅酒 撰 [ロック] 五〇〇円
[ソーダ割り] 六〇〇円
[ボトル] 二〇〇〇円
- 杏露酒 [ロック] 五〇〇円
[ソーダ割り] 六〇〇円
[ボトル] 二〇〇〇円

にごり杏露酒

- [ロック] 六〇〇円
- [ソーダ割り] 七〇〇円
- [ボトル] 三〇〇〇円

ソフトドリンク

SOFT DRINK

- コーラ
- ジンジャエール
- オレンジジュース
- 烏龍茶・緑茶

各五〇〇円

【お会計に關しまして】
サービス料5%を
いただいております。
現金でお支払いの場合は、
サービス料はかかりません。

日本酒

JAPANESE SAKE

おすすめ

秋田老舗酒蔵のお酒

飛良泉 純米大吟醸 1801

〔720mlボトル〕 四〇〇〇円

飛良泉 山廃純米酒

〔180mlボトル〕 九〇〇円

【飛良泉本舗】

創業は1487年（長享元年）、時は室町時代。

秋田県南部、日本海に裾野を浸し、

海岸から立ち上がるように聳える霊峰鳥海山のみもと

「にかほ」にある小さな酒蔵です。

沢の鶴 兵庫県

〔一合〕 五〇〇円

沢の鶴 山田錦

〔300mlボトル〕 九〇〇円

西の関 大分県

〔300mlボトル〕 一、二〇〇円

刈穂 吟醸酒 六舟 秋田県

〔300mlボトル〕 一、二〇〇円

底ぬけ超辛口 新潟県

〔500mlボトル〕 一、九〇〇円

ひれ酒 【9月〜4月限定】

一〇〇〇円



ウイスキー

W H I S K Y

焼酎

S H O C H U

陸 R i k u

〔ロック〕 五〇〇円
〔ハイボール〕 六〇〇円
〔ボトル〕 四五〇〇円

【芋】木挽

〔グラス〕 五〇〇円
〔ボトル〕 三〇〇〇円

知多 C H I T A

〔ロック〕 六〇〇円
〔ハイボール〕 七〇〇円
〔ボトル〕 九〇〇〇円

【芋】佐藤黒

〔グラス〕 九〇〇円
〔ボトル〕 六〇〇〇円

シーバスリーガル ミズナラ

〔ロック〕 一〇〇〇円
〔ハイボール〕 一〇〇〇円
〔ボトル〕 七〇〇〇円

【麦】竹楽 豊後の清明

〔グラス〕 六〇〇円
〔ボトル〕 三五〇〇円

ジヨニーウォーカー ブラックラベル12年

〔ロック〕 一〇〇〇円
〔ハイボール〕 一〇〇〇円
〔ボトル〕 八〇〇〇円

【麦】至福の陶酔

〔グラス〕 六〇〇円
〔ボトル〕 三五〇〇円

マツカラン12年

〔ロック〕 一四〇〇円
〔ハイボール〕 一五〇〇円
〔ボトル〕 二〇〇〇〇円

白州

〔ロック〕 一四〇〇円
〔ハイボール〕 一五〇〇円
〔ボトル〕 二〇〇〇〇円

【米】夢酎

〔グラス〕 五〇〇円
〔ボトル〕 二八〇〇円

響

ジャパニーズハーモニー

〔ロック〕 一四〇〇円
〔ハイボール〕 一五〇〇円
〔ボトル〕 二〇〇〇〇円

【追加】

- ミネラルウォーター
- 炭酸水
- 氷
- お湯

各二〇〇円

山崎12年

〔ロック〕 一七〇〇円
〔ハイボール〕 一八〇〇円
〔ボトル〕 二五〇〇〇円

※国産ウイスキーは銘柄によって入手困難となっております。
ご注文時、スタッフにご確認ください。

ボトルワイン

BOTTLED WINE

泡

「日本山形・辛ロスパークリング(白)」

嘉
YOSHI

国内外のコンクールで軒並み高評価を獲得する東北のワイナリー。高島町産の厳選した完熟シャルドネ100%から造られる。

五〇〇〇円



泡

「チリ・辛ロスパークリング(白)」

サンライズ。パークリング

柑橘系の豊かなフルーツ香、フレッシュでバランスのとれた味わい。

三五〇〇円



白

「日本山梨・やや辛口」

グリド甲州

華やかに広がる豊かな香り、甲州の持つ果実味を活かした柑橘系の味わいの中に、ほどよいコクとほのかな苦み。

五〇〇〇円





季節のおすすめ

お料理に合うワインを多数取り揃えております。
お気軽にお尋ねください

赤

「日本山梨・ミディアムボディ」

シャトー・メルシャン アンサンブル 藍茜 あいあかね
赤い果実を連想させる香り、まろやかなタンニンと心地よい酸味。

四〇〇〇円



赤

「日本長野・ミディアムボディ」

五一わいん 塩尻メルロ
昼夜の寒暖差が大きい塩尻地区で育てたメルロを醸造・熟成。
ほどよいタンニンと華やかな果実香が心地よい、力強い赤ワイン。

五〇〇〇円



白

「日本山梨・辛口」

シャトー・メルシャン アンサンブル 萌黄 もえぎ
いきいきとした酸とミネラル感、豊かな果実味がバランス良く調和。

四〇〇〇円

