

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

【表示価格に關しまして】
すべて税込み表記となります。

【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。

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

二、五五〇円

【料理内容】※一名様から承ります。

お通し／旬の刺身／すっぱんスープ／鰻白焼き
蟹しんじょう揚げ／鰻ぐく／うな重／肝吸い／お新香



若竹会席

九、三五〇円

【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
毛蟹／蟹しんじょう揚げ／うな重／肝吸い／お新香



うなぎ会席

七、七〇〇円

【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

柳川鍋 一、〇二〇円

おすすめ
ハーブ鮎の塩焼き 九九〇円

冷製茶碗蒸し 八八〇円



うなぎ

蒲焼き 四、二九〇円

白焼き 四、二九〇円

肝焼き (二本) 六六〇円

うな重 四、六二〇円

肝吸い 六六〇円

すっぽん

おすすめ
すっぽんの丸鍋 三、八五〇円

おすすめ
すっぽんのスープ 八八〇円



季節の鮮魚

おすすめ
お刺身盛り合わせ

(二人前) 三、三〇〇円より



まぐろ 一、三二〇円

生うに 一、三二〇円

さざえ 一、一〇〇円

活たこ湯引き 一、一〇〇円

かんぱち 一、一〇〇円

しめ鯖 八八〇円

あじ 八八〇円

あじのたたき 九九〇円

いかソーメン 一、二一〇円

いか刺身 一、一〇〇円

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 一、三二〇円

春 ほたるいか 九九〇円

※表示価格は【税込】です

一品料理

季節・天候によりお取り扱いのない
メニューもございます。ご了承ください。



揚げ出し豆腐



黒毛和牛ヒレステーキ(60g)
こだわりの野菜添え
三、〇八〇円

山かけ	九九〇円	揚げだし豆腐	七七〇円
黒毛和牛たたき	九九〇円	茶碗蒸し	六六〇円
和風シウマイ	九九〇円	山芋千切り	五五〇円
海鮮サラダ	九九〇円	くらげ酢	五五〇円
蛤酒蒸し	八八〇円	もずく酢	五五〇円
しめじ土瓶蒸し	七七〇円	山形白山ただ茶豆	六六〇円
月見	六六〇円		

揚げ物

かさご唐揚げ	一、六五〇円
あじ唐揚げ	八八〇円
かれい唐揚げ	九九〇円
どぜう唐揚げ	七七〇円
串揚げ	八八〇円
とり唐揚げ	八八〇円
川えび唐揚げ	七七〇円

煮物

きんき	四、四〇〇円
鯛かぶと	一、六五〇円
かれい	一、一〇〇円
かんぱちかま	九九〇円



きんきの煮付け



どぜう唐揚げ



かさごの唐揚げ

※表示価格は【税込】です

焼き物



有頭海老塩焼き



かれい塩焼き



焼き鳥



蟹コキール

きんきの塩焼き	四、四〇〇円
鯛かぶと焼き	一、六五〇円
かさご塩焼き	一、六五〇円
車海老塩焼き	一、二一〇円
さごえの壺焼	九九〇円
柳かれい塩焼き	一、〇一〇円
有頭海老塩焼き	九九〇円

コキールいろいろ

車海老コキール	一、一〇〇円
蟹コキール	八八〇円
帆立コキール	七七〇円

あじ塩焼き	八八〇円
ししゃも	八八〇円
焼きしめじ	六六〇円
焼き鳥（一本）	三〇〇円

お食事

こだわりの秋田のお米

ふぐ雑炊	一、一〇〇円
梅茶漬け	七七〇円
鮭茶漬け	七七〇円
海苔茶漬け	六六〇円
茶そば	七七〇円
お新香	五五〇円
食事セット （ごはん・みそ汁・お新香）	六六〇円

甘味

ピスタチオのアイス	六〇〇円
柚子シャーベット	六〇〇円

※表示価格は【税込】です



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。
ぜひソーダ割りで楽しみください。

ソーダ割り 九九〇円



JAPANESE
CRAFT GIN

欒

ジャパニーズクラフトジン

KEYAKI

コンテスト
賞受賞



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&
スピリッツコンペティション2021で
最高賞「トロフィー」を獲得。

ソーダ割り 九九〇円

ビール

B E E R

キリン一番搾り
(生ビール)

〔小〕 六六〇円
〔中〕 七七〇円

キリンラガービール
(大瓶)

九九〇円

キリン 零 I C H I
(ノンアルコール)

六六〇円

サワー

S O U R

レモンサワー

七七〇円

ウーロンハイ

六六〇円

緑茶ハイ

六六〇円

柚子サワー

八八〇円

ソフトドリンク

S O F T D R I N K

コーラ

ジンジャエール

オレンジジュース

烏龍茶・緑茶

各五五〇円

果実酒

F R U I T
L I Q U O R

古酒仕込み 梅酒

〔ロック〕

六六〇円

〔ソーダ割り〕

七七〇円

〔ボトル〕

三、八〇〇円

杏露酒

〔ロック〕

五五〇円

〔ソーダ割り〕

六六〇円

〔ボトル〕

二、二〇〇円

にぎり杏露酒

〔ロック〕

六六〇円

〔ソーダ割り〕

七七〇円

〔ボトル〕

三、三〇〇円

【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。

※ 表示価格は【税込】です

日本酒

J A P A N E S E S A K E

おすすめ

秋田老舗酒蔵のお酒

飛良泉 山麴純米酒

「180mlボトル」

九九〇円

【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ふもと
「にかほ」にある小さな酒蔵です。

沢の鶴

兵庫県

「一合」

五五〇円

沢の鶴 山田錦

「300mlボトル」

九九〇円

西の関

大分県

「300mlボトル」

一二二〇円

刈穂

吟醸酒 六舟 秋田県

「300mlボトル」

一二二〇円

おすすめ

ひれ酒

「9月～4月限定」

一枚

一、一〇〇円

二枚

一二二〇円

ウイスキー

※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。

陸 Riku

〔ロック〕 五五〇円
〔ハイボール〕 六六〇円
〔ボトル〕 四、九五〇円

※ シーバスリーガル ミズナラ

〔ロック〕 一、一〇〇円
〔ハイボール〕 一、三二〇円
〔ボトル〕 一、三二、二〇〇円

※ マッカラン12年

〔ロック〕 一、四三〇円
〔ハイボール〕 一、五四〇円
〔ボトル〕 二四、二〇〇円

※ ジョニーウォーカー ブラックラベル12年

〔ロック〕 八八〇円
〔ハイボール〕 一、一〇〇円
〔ボトル〕 八、八〇〇円

※ 碧 AO

〔ロック〕 一、一〇〇円
〔ハイボール〕 一、三二〇円
〔ボトル〕 一、三二、二〇〇円

※ 白州

〔ロック〕 一、五四〇円
〔ハイボール〕 一、六五〇円
〔ボトル〕 二七、五〇〇円

※ 知多 CHITA

〔ロック〕 八八〇円
〔ハイボール〕 一、一〇〇円
〔ボトル〕 一、三二、二〇〇円

※ イチローズモルト ホワイトラベル

〔ロック〕 一、四三〇円
〔ハイボール〕 一、五四〇円
〔ボトル〕 二四、二〇〇円

※ 響 ジャパンリーズハーモニー

〔ロック〕 一、五四〇円
〔ハイボール〕 一、六五〇円
〔ボトル〕 二七、五〇〇円

※ 山崎12年

〔ロック〕 二、二〇〇円
〔ハイボール〕 二、四二〇円
〔ボトル〕 二、三二、二〇〇円

焼酎

SHOCHU

〔芋〕 木挽

〔グラス〕 五五〇円
〔ボトル〕 三、三二〇円

〔麦〕 至福の陶醉

〔グラス〕 六〇〇円
〔ボトル〕 三、八五〇円

〔芋〕 佐藤黒

〔グラス〕 九九〇円
〔ボトル〕 六、六〇〇円

〔米〕 夢酎

〔グラス〕 五五〇円
〔ボトル〕 三、〇八〇円

〔麦〕 竹楽

豊後の清明
〔グラス〕 六六〇円
〔ボトル〕 三、八五〇円

□ ミネラルウォーター
□ 炭酸水
□ 氷・お湯
【追加】 各二二〇円

ボトルワイン

BOTTLED WINE

泡

嘉

YOSHI

「日本山形・辛ロスパークリング(白)」
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。
高畠町産の厳選した完熟シャルドネ100%から造られる。

五、五〇〇円



泡

サンライズスパークリング

「チリ・辛ロスパークリング(白)」

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。

四、四〇〇円



白

グリド甲州

「日本山梨・やや辛口」

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、七二〇円





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。

※表示価格は「税込」です

赤

「日本山梨・ミディアムボディ」

シャトー・メルシアン 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、九五〇円



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、九五〇円



白

「日本山梨・辛口」

シャトー・メルシアン 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、九五〇円



A4黒毛和牛、うなぎ、ふぐを味わう贅沢コース



黒毛和牛
ヒレステーキ(60g)
〜こだわりの野菜添え〜
単品 三、〇八〇円〔税込〕

贅沢和牛コース

二、五五〇円〔税込〕

※1名様より承ります。

コース内容

こだわりのお通し
熟成ふぐのたたき
ハーブ鮎の塩焼き

A4黒毛和牛ヒレステーキ(60g)
〜こだわりの野菜添え〜

冷製茶碗蒸し

鰻重(お新香・吸い物付き)

黒毛和牛の上質な
雌牛の肉だけを厳選。
遠赤外線効果と
高い蓄熱性を持つ陶板で
ふつくらジューシーに
焼き上がります。

※仕入れ状況によって一部内容が
変更になる場合がございます。



A4和牛ヒレ、ふぐ、うなぎを味わう贅沢コース



贅沢 **A4** 和牛ヒレコース

一、五五〇円〔税込〕

※1名様より承ります。

A4黒毛和牛の上質な

雌牛の肉だけを厳選。

ふっくらジューシーな味わい。

単品でもご注文いただけます。



黒毛和牛ヒレステーキ(60g)

〜こだわりの野菜添え〜

単品三、〇八〇円〔税込〕

コース内容

こだわりのお通し

熟成ふぐ刺し

ホタテのコキール

A4黒毛和牛

ヒレステーキ(60g)

〜こだわりの野菜添え〜

小ふぐの唐揚げ

ミニ海鮮サラダ

鰻重(お新香・吸い物付き)

※仕入れ状況によって一部内容が
変更になる場合がございます。

贈り物

若竹の味を大切な人への贈り物にぜひご利用ください。

— 店舗でのご注文で

送料無料

—

濃厚熟成ふぐ刺しセット

九、〇二〇円 [税込]

【セット内容・二人前】

ふぐ刺し (皿乗り)

ポン酢・薬味



濃厚熟成ふぐちりセット

九、〇二〇円 [税込]

【セット内容・二人前】

ふぐちり (皿乗り)

野菜・ポン酢・薬味



若竹伝承 うなぎの蒲焼

一三、二〇〇円 [税込]

【セット内容・二人前】

うなぎ蒲焼き (4枚)

自家製たれ

若竹米 (はたはた米)・薬味

