

---

# 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

# 秋冬 おすすめ

## 期間限定 一品料理

おすすめ  
熟成ふぐ刺し

三五〇〇円

あん肝

八〇〇円

ふぐ皮刺し

一二〇〇円

煮ごごり

六〇〇円

熟成ふぐちり

三五〇〇円

ポイル毛蟹(一杯) 時価

ふぐ白子焼き

三五〇〇円

焼きふぐ 【数量限定】

一五〇〇円

ふぐ骨唐揚げ

二五〇〇円

小ふぐ唐揚げ

一〇〇〇円

小ふぐあんかけ

一二〇〇円

おすすめ

季節のお酒

ひれ酒

一〇〇〇円



ポイル毛蟹

## コース料理

※一名様から承ります。

おすすめ  
ふぐコース

九〇〇〇円

【料理内容】

煮ごごり入り前菜

熟成ふぐ刺し

小ふぐ唐揚げ

熟成ふぐちり

雑炊・お新香

季節のデザート

うなぎ・ふぐコラボコース

七五〇〇円

【料理内容】

お通し・熟成ふぐ刺し(半人前)

帆立コキール・毛蟹

小ふぐ唐揚げ(半人前)

合鴨たたきミニサラダ

うなぎ・肝吸い・お新香

※毛蟹は四名様で一杯になります。



ふぐコース

# うなぎ

おすすめ

うなぎ会席 五五〇〇円

【料理内容】 ※一名様から承ります。

蒲焼き 二五〇〇円

白焼き 二五〇〇円

肝焼き(一本) 四〇〇円

うなぎ 二七〇〇円

肝吸い 四〇〇円

お通し

旬の刺身

ホタテコキール

小ふぐ唐揚げ(半人前)

合鴨たたきミニサラダ

うなぎ

肝吸い

お新香



# お造り

おすすめ

お刺身盛り合わせ

(二人前) 三〇〇〇円より



お刺身盛り合わせ (二人前・一例)

まぐろ 一〇〇〇円

生うに 一〇〇〇円

さぎえ 九〇〇円

活たこ湯引き 九〇〇円

かんぱち 八〇〇円

しめ鯖 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

## 季節の鮮魚

季節ものなので取り扱いはない時期がございます。スタッフまでお尋ねください

夏 鱧湯引き 九〇〇円

春 ほたるいか 八〇〇円

# 一品料理

季節・天候によりお取り扱いはない  
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  
単品 二五〇〇円

|         |      |
|---------|------|
| 山かけ     | 八〇〇円 |
| 和風シユウマイ | 八〇〇円 |
| 黒毛和牛たたき | 八〇〇円 |
| 海鮮サラダ   | 八〇〇円 |
| しめじ土瓶蒸し | 六〇〇円 |
| 月見      | 六〇〇円 |
| 蛤酒蒸し    | 六〇〇円 |

|          |      |
|----------|------|
| 揚げだし豆腐   | 六〇〇円 |
| 山芋千切り    | 五〇〇円 |
| 茶碗蒸し     | 五〇〇円 |
| くらげ酢     | 五〇〇円 |
| もずく酢     | 五〇〇円 |
| 山形白山だだ茶豆 | 五〇〇円 |

# 揚げ物

|        |       |
|--------|-------|
| かさご唐揚げ | 一二〇〇円 |
| あじ唐揚げ  | 八〇〇円  |
| かれい唐揚げ | 九〇〇円  |
| どぜう唐揚げ | 七〇〇円  |
| 串揚げ    | 六〇〇円  |
| とり唐揚げ  | 六〇〇円  |
| 川えび唐揚げ | 六〇〇円  |

# 煮物

|        |       |
|--------|-------|
| きんき    | 三五〇〇円 |
| 鯛かぶと   | 一五〇〇円 |
| かれい    | 九〇〇円  |
| かんぱちかま | 八〇〇円  |



きんきの煮付け



どぜう唐揚げ



かさごの唐揚げ

# 焼き物



|         |       |
|---------|-------|
| きんきの塩焼き | 三五〇〇円 |
| 鯛かぶと焼き  | 一五〇〇円 |
| かさご塩焼き  | 一二〇〇円 |
| 車海老塩焼き  | 一〇〇〇円 |
| さぎえの壺焼  | 九〇〇円  |
| 柳かれい塩焼き | 九〇〇円  |
| 有頭海老塩焼き | 八〇〇円  |

|         |      |
|---------|------|
| あじ塩焼き   | 八〇〇円 |
| ししやも    | 七〇〇円 |
| 焼きしめじ   | 五〇〇円 |
| 焼き鳥(一本) | 二〇〇円 |

## コキールいろいろ

|         |       |
|---------|-------|
| 車海老コキール | 一〇〇〇円 |
| 蟹コキール   | 七〇〇円  |
| 帆立コキール  | 六〇〇円  |

# お食事

こだわりの秋田のお米

|                        |       |
|------------------------|-------|
| ふぐ雑炊                   | 一〇〇〇円 |
| 梅茶漬                    | 六〇〇円  |
| 鮭茶漬                    | 六〇〇円  |
| 海苔茶漬                   | 五〇〇円  |
| 茶そば                    | 六〇〇円  |
| お新香                    | 四〇〇円  |
| 食事セット<br>(ごはん・みそ汁・お新香) | 五〇〇円  |

# 甘味

|           |      |
|-----------|------|
| ピスタチオのアイス | 五〇〇円 |
| 柚子シャーベット  | 五〇〇円 |

# 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 SAKÉ

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 Riku

|         |       |
|---------|-------|
| 〔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 CHITA

|         |       |
|---------|-------|
| 〔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〕 | 一一〇〇円 |
| 〔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〕 | 一一〇〇円 |
| 〔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

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

## 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



## 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



## 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

