

# 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。

---

# 秋冬 おすすめ

## 期間限定一品料理

※表示価格は【税込】です

おすすめ

熟成ふぐ刺し

四、一八〇円

あん肝

八八〇円

ふぐ皮刺し

一、四三〇円

煮ごごり

七七〇円

熟成ふぐちり

四、一八〇円

ポイル毛蟹（一杯）

時価

ふぐ白子焼き

四、四〇〇円

焼きふぐ【数量限定】

一、七六〇円

ふぐ骨唐揚げ

三、三〇〇円

小ふぐ唐揚げ

一、三二〇円

小ふぐあんかけ

一、五四〇円

おすすめ

ひれ酒

一枚 一、一〇〇円

二枚 一、三二〇円



ポイル毛蟹



ふぐコース

## コース料理

※一名様から承ります。

おすすめ  
ふぐコース

一〇、四五〇円

【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

八、八〇〇円

【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。

# うなぎ

おすすめ

## うなぎ会席

六、六〇〇円

蒲焼き 三、三〇〇円

白焼き 三、三〇〇円

肝焼き(一本) 五五〇円

うなぎ 三、五二〇円

肝吸い 五五〇円

※一名様から承ります。

【料理内容】

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、三〇〇円より



お刺身盛り合わせ(二人前・一例)

まぐろ

一、三二〇円

生うに

一、三二〇円

さぎえ

九九〇円

活たこ湯引き

九九〇円

かんぱち

八八〇円

しめ鯖

八八〇円

あじ

八八〇円

あじのたたき

八八〇円

いかソーメン

九九〇円

いか刺身

八八〇円

## 季節の鮮魚

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 鱧湯引き

一、二〇〇円

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はない  
メニューもごさいます。ご了承ください。



揚げ出し豆腐

山かけ	九九〇円
黒毛和牛たたき	九九〇円
和風シユウマイ	八八〇円
海鮮サラダ	八八〇円
蛤酒蒸し	七七〇円
しめじ土瓶蒸し	六六〇円
月見	六六〇円



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

揚げだし豆腐	六六〇円
茶碗蒸し	六六〇円
山芋千切り	五五〇円
くらげ酢	五五〇円
もずく酢	五五〇円
山形白山だだ茶豆	五五〇円

# 揚げ物

かさご唐揚げ	一、四三〇円
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	七七〇円
とり唐揚げ	七七〇円
川えび唐揚げ	六六〇円

# 煮物

きんき	三、八五〇円
鯛かぶと	一、六五〇円
かれい	一、一〇〇円
かんぱちかま	八八〇円



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

きんきの塩焼き

三、八五〇円

鯛かぶと焼き

一、六五〇円

かさご塩焼き

一、四三〇円

車海老塩焼き

一、二一〇円

さざえの壺焼

九九〇円

柳かれい塩焼き

九九〇円

有頭海老塩焼き

八八〇円



有頭海老塩焼き



かれい塩焼き



焼き鳥



蟹コキール

あじ塩焼き

八八〇円

ししゃも

七七〇円

焼きしめじ

五五〇円

焼き鳥(一本)

二二〇円

## コキールいろいろ

車海老コキール

一、二〇〇円

蟹コキール

七七〇円

帆立コキール

六六〇円

# お食事

こだわりの秋田のお米

ふぐ雑炊

一、二〇〇円

梅茶漬

六六〇円

鮭茶漬

六六〇円

海苔茶漬

五五〇円

茶そば

六六〇円

お新香

四四〇円

食事セット

五五〇円

(ごはん・みそ汁・お新香)

# 甘味

ピスタチオのアイス

五五〇円

柚子シャーベット

五五〇円

※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。ぜひソーダ割りでお楽しみください。

ソーダ割り 九九〇円

JAPANESE  
CRAFT GIN



コンテスト  
賞受賞

## 檮

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

BEER

キリン一番搾り  
(生ビール)

〔小〕 五五〇円  
〔中〕 六六〇円

キリンラガービール

九九〇円

(大瓶)

キリン零ICHI

五五〇円

(ファンアルコール)

# 果実酒

FRUIT  
LIQUOR

豊潤梅酒 撰

〔ロック〕 五五〇円  
〔ソーダ割り〕 六六〇円  
〔ボトル〕 二、二〇〇円

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

# サワー

SOUR

レモンサワー

六六〇円

ウーロンハイ

五五〇円

緑茶ハイ

五五〇円

柚子サワー

七七〇円

# 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

各四四〇円

# 日本酒カクテル

SAKE COCKTAIL

生酒 + 抹茶

五五〇円

生酒 + ライム

五五〇円

生酒 + ゆず + ソーダ

六六〇円

【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、四〇〇円

飛良泉 山廃純米酒

[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、三二〇円

刈穂

吟醸酒六舟 秋田県

[300mlボトル]

一、三二〇円

おすすめ

ひれ酒

【9月〜4月限定】

一枚

一、一〇〇円

二枚

一、三二〇円



# 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 Rikku

「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、二〇〇円

## ※マツカラン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 ジャパニーズハーモニー

「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」 三三、〇〇〇円

# 焼酎

SHOCHU

## 【芋】木挽

「グラス」 五五〇円  
「ボトル」 三、三〇〇円

## 【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

「グラス」 六六〇円  
「ボトル」 三、八五〇円

豊後の清明

- 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。高島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。



三、八五〇円

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、五〇〇円



## 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

※表示価格は【税込】です

### 白

「日本山梨・辛口」

シヤトー・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、四〇〇円



### 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、五〇〇円



### 赤

「日本山梨・ミディアムボディ」

シヤトー・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、四〇〇円



# 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

一〇、四五〇円「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

ふっくらジューシーに

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

10,450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。

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 3,080円「税込」



接待におすすりめ。鍋も含め個別でお出しします。



数量  
限定

## 個別ふぐコース

一四、三〇〇円「税込」

※1名様より承ります。

コース内容

ひれ酒一杯サービス

煮こごり入り前菜

熟成ふぐ刺し

小ふぐ唐揚げ

熟成ふぐちり (特製ふぐ出汁)

雑炊・お新香

季節のデザート

※仕入れ状況によって内容が変更になる場合がございます。