
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半世紀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、こだわりの自家製ボ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

旬のおすすめ

期間限定

【一品料理】

おすすめ
熟成ふぐ刺し 三五〇〇円

熟成ふぐちり 三五〇〇円

小ふぐ唐揚げ 一〇〇〇円

煮こごり 六〇〇円

ふぐ骨唐揚げ 二五〇〇円

ふぐ皮刺し 一二〇〇円

小ふぐあんかけ 一二〇〇円

ふぐ白子焼き 三五〇〇円

あん肝 八〇〇円

ボイル毛蟹（一杯） 時価

【季節のお酒】

季節限定
ひれ酒 八〇〇円



ボイル毛蟹



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

九〇〇〇円

【料理内容】

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
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

※うなぎ・ふぐコラボコースのみ四名様からのコースとなります。
※奇数人数の場合は、別途五〇〇円頂戴致します。

うなぎ

おすすめ

うなぎ会席

五五〇〇円

※一名様から承ります。

蒲焼き

二三〇〇円

肝焼き(一本)

四〇〇円

白焼き

二三〇〇円

うな重

二五〇〇円

肝吸い

四〇〇円

【料理内容】

お通し

旬の刺身

ホタテコキール

小ふぐ唐揚げ

合鴨たたきミニサラダ

うな重

肝吸い

お新香



お造り

おすすめ

お刺身盛り合わせ

三〇〇〇円より



お刺身盛り合わせ(一例)

まぐろ

一〇〇〇円

生うに

一〇〇〇円

かつお

九〇〇円

さざえ

九〇〇円

わらさ

八〇〇円

活たこ湯引き

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。

しめ鯖

七〇〇円

はも
鱧湯引き

八〇〇円

ほたるいか

六〇〇円

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



海鮮サラダ

山かけ	八〇〇円	山芋千切り	五〇〇円
和風シウマイ	八〇〇円	茶碗蒸し	五〇〇円
黒毛和牛たたき	八〇〇円	くらげ酢	五〇〇円
海鮮サラダ	七〇〇円	もずく酢	五〇〇円
しめじ土瓶蒸し	六〇〇円	揚げだし豆腐	五〇〇円
月見	六〇〇円	山形白山だだ茶豆	五〇〇円
蛤酒蒸し	六〇〇円		

揚げ物

おすすめ

かさご唐揚げ	一〇〇〇円
あじ唐揚げ	八〇〇円
かれい唐揚げ	八〇〇円
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

おすすめ

きんき	三五〇〇円
鯛かぶと	一五〇〇円
かれい	八〇〇円
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

おすすめ

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

一〇〇〇円

車頭海老塩焼き

一〇〇〇円

さざえの壺焼

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

ししゃも

七〇〇円

焼きしめじ

五〇〇円

焼き鳥(一本)

二〇〇円

おすすめ

コキールいろいろ

車海老コキール

八〇〇円

蟹コキール

七〇〇円

帆立コキール

六〇〇円

お食事

ふぐ雑炊

一〇〇〇円

梅茶漬け

六〇〇円

鮭茶漬け

六〇〇円

海苔茶漬け

五〇〇円

茶そば

六〇〇円

お新香

四〇〇円

食事セット(ごはん・みそ汁・お新香)

五〇〇円

■こだわりの秋田のお米

甘味

【角館 安藤醸造】

醤油あいす

五〇〇円

葡萄の聖地

ゼリーカクテル

五〇〇円



お飲物

お料理に合うお酒を多数取り揃えております。お気軽にスタッフまでお尋ねください

ビール

- キリン一番搾り生ビール
[小] 三八〇円
[中] 五〇〇円
- キリンラガービール(大瓶)
七〇〇円
- キリンフリー(ノンアルコール)
五〇〇円

サワー

- レモンサワー
五〇〇円
- ウーロンハイ
五〇〇円
- 柚子酢サワー
六〇〇円
- 葡萄サワー
六〇〇円
■ワイナリー直送 葡萄ジュース
「葡萄の聖地」使用

焼酎

- 【芋】黒酔神
[グラス] 五〇〇円
[ボトル] 三〇〇〇円
- 【麦】至福の陶酔
[グラス] 六〇〇円
[ボトル] 三五〇〇円
- 【米】夢酔
[グラス] 四〇〇円
[ボトル] 二六〇〇円

日本酒

- おすすめ** 飛良泉 秋田県
[720mlボトル] 二〇〇〇円
- おすすめ** 飛良泉 山廃純米酒
[180mlボトル] 八五〇円
- 沢の鶴 兵庫県
[一合] 四〇〇円
- 沢の鶴 生酒
[300mlボトル] 八〇〇円
- 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

【季節のお酒】

ひれ酒 9月〜4月限定 八〇〇円

■記載した銘柄以外にも季節の様々なお酒をそろえております。
お気軽にスタッフまでお尋ねください。



ウイスキー

富士山麓

樽熟50度

【ロック】	五〇〇円
【ハイボール】	六〇〇円
【ボトル】	四〇〇〇円

ジョニーウォーカー

ブラックラベル12年

【ロック】	八〇〇円
【ハイボール】	一〇〇〇円
【ボトル】	六〇〇〇円

響

ジャパニーズハーモニー

【ロック】	一〇〇〇円
【ハイボール】	一〇〇〇円
【ボトル】	一〇〇〇〇円

マッカラン12年

【ロック】	一〇〇〇円
【ハイボール】	一四〇〇円
【ボトル】	一二〇〇〇円

山崎12年

【ロック】	一二〇〇円
【ハイボール】	一五〇〇円
【ボトル】	一五〇〇〇円

【追加】

- ミネラルウォーター
- 炭酸水
- 氷
- お湯

各二〇〇円

ワイン（フルボトル）

【泡】 勝沼の泡

スパークリング（白）

「日本・辛口」

五〇〇〇円

【泡】 サンライズスパークリング

スパークリング（赤・白）

「チリ・辛口スパークリング」

三五〇〇円

【白】 サンライズシャルドネ

「チリ・辛口」

三〇〇〇円

【白】 セント・ハレットタティアラシャルドネ

「オーストラリア・辛口」

二〇〇〇円

【白】 シヤトー・メルシャンアンサンブル 萌黄

もえぎ

「日本・辛口」

四〇〇〇円

【白】 ソルケト甲州

「日本・辛口」

四〇〇〇円

【赤】 サンライズメルロー

「チリ・ミディアムボディ」

三〇〇〇円

【赤】 セント・ハレットタティアラカベルネ&シラズ

「オーストラリア・ミディアムボディ」

二〇〇〇円

【赤】 シヤトー・メルシャンアンサンブル 藍茜

あいあかね

「日本・ミディアムボディ」

四〇〇〇円

■ 記載した銘柄以外にも季節の様々なお酒をそろえております。
お気軽にスタッフまでお尋ねください。

果実酒

豊潤梅酒 撰

【ロック】	四〇〇円
【ソーダ割り】	五〇〇円
【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

にがり杏露酒

【ロック】	五〇〇円
【ソーダ割り】	六〇〇円
【ボトル】	三〇〇〇円

カクテル

スミノフアイス

五〇〇円

ソフトドリンク

コーラ

オレンジジュース

烏龍茶

各四〇〇円

■ ワイナリー直送

葡萄ジュース

「葡萄の聖地」

（赤・白）五〇〇円



ぶどうジュース

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

七八〇〇円



【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

七八〇〇円



【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

九八〇〇円



【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