

麻布



A Z A B U
S H I K I
since 1983

厳選した国産鰻を、白焼き、蒸し、本焼きと丁寧に焼き上げた
麻布しき渾身の一品です



※写真はうな重松になります。

うな重 松 (2枚) 6,600円
うな重 竹 (1.5枚) 5,500円

肝吸、お新香付き

う
な
ぎ
料
理



うな重 梅 (1枚) 3,630円

肝吸、お新香付き

うな重は、お土産としても御用意できますのでお気軽にスタッフにお声がけください。

※うな重・蒲焼・う巻はオーダーを頂いてから調理致しますので30分から40分程度お時間を頂戴しております。



蒲焼き 5,500円
 蒲焼き ハーフ 3,300円

秘伝のタレで丁寧に焼き上げた蒲焼です。



白焼き 5,500円
 白焼き ハーフ 3,300円

厳選した国産鰻を白焼きに致しました。
 山葵おろし醤油でさっぱりとお召し上がり下さい。

うなぎ料理



う巻 特 4,000円
 上 2,700円

ふっくらと蒲焼にした鰻の贅沢な出汁巻卵です。
 秘伝のタレでお召し上がり下さい。



肝焼き 1本 550円

お酒のあてに最高の1品です。

※うなぎ重・蒲焼・う巻はオーダーを頂いてから調理致しますので30分から40分程度お時間を頂戴しております。

下関産とらふぐを使用したふぐ料理
ご予約制となりますので事前にご予約をお願い致します。



ふぐ刺し 6,600円

厚めに切った贅沢なお刺身です。
自家製のポン酢でお召し上がり下さい。



ふぐぶつ刺 6,600円

ぶつ切りにした贅沢なお刺身を
自家製のポン酢でお召し上がり下さい。

ふ
ぐ
料
理



ふぐから揚げ 4,400円

自家製の特選タレで味付けし、唐揚げにしました。
お好みですだちを絞ってお召し上がり下さい。



ふぐちり 6,600円

昆布出汁ベースに、
豪快にふぐを使用した旨味が凝縮した一品です。



大和芋のどろろサラダ 1,430円

大和芋を使用した
麻布しき定番の人気のサラダです。



チョレギサラダ 1,100円

ごま油と韓国のをを使用した
韓国風サラダです。



シーザー風サラダ 1,650円

厳選食材とチーズの香りが絶妙です。



トマトじゃこ 1,150円

トマトとじゃこを自家製ポン酢のドレッシングで
お召し上がり下さい。



トマト玉ねぎ 1,100円

トマトを玉ねぎのスライスを使用した
ヘルシーな一品です。

サ
ラ
ダ

焼き物



ぎんだら焼

1,980円

麻布しき自慢の幽庵焼きです。
創業からの人気メニューです。



縞ホッケ焼

1,320円

身の厚いジューシーなホッケを使用しています。



サバの一夜干し

1,210円

脂の乗ったサバを炙り焼きにしました。



若鳥のうまから揚げ 1,100円

自家製のタレで漬けたジューシーな唐揚げです。



※写真はイメージです。2個より注文可能です。

広島県産大粒かきフライ(2個) 1,100円

広島県産のカキを使用しています。
自家製のタルタルソースでお召し上がり下さい。



チキン南蛮 1,210円

自家製の南蛮タレとタルタルソースで
お召し上がり下さい。



大和芋の磯辺揚げ 1,100円

麻布しき人気メニュー!!
大和芋を香り高い海苔に包んでふわっと揚げました。

揚げ物



メヒカリの唐揚げ 1,100円

フワフワの身のメヒカ리를揚げました。



タコの唐揚げ 1,000円

おつまみの定番!お酒に合う一品です。



ガツ刺し 1,000円

麻布しきの人気メニュー。
黒コショウを効かせたおつまみに最高の一品です。



マグロ納豆 1,100円

天然生本マグロを使用しています。



マグロ山かけ 1,210円

天然生本マグロを使用しています。



お新香盛 660円

浅漬けの盛り合わせです。



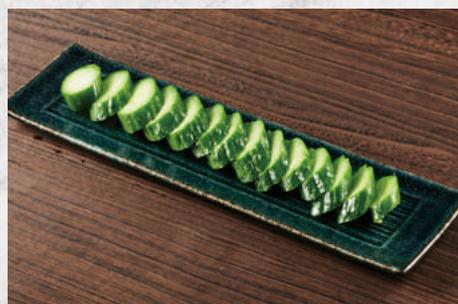
白菜のお新香 440円

白菜の浅漬けです。



なすのお新香 440円

なすの浅漬けです。



きゅうりのお新香 440円

きゅうりの浅漬けです。