

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) 6,900円
うな重 竹 (1.5枚) 5,800円

肝吸、お新香付き

う
な
ぎ
料
理



うな重 梅 (1枚) 4,200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 6,000円
蒲焼き ハーフ 3,600円

秘伝のタレで丁寧に焼き上げた蒲焼きです。



白焼き 6,000円
白焼き ハーフ 3,600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 4,500円

蒲焼にした鰻を1枚使用した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 600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 1,540円
ハーフ 1,100円

大和芋を使用した
麻布しき定番の人気のサラダです。



豆腐サラダ 1,100円
ハーフ 900円

醤油ベースのドレッシングを使用した
ヘルシーなサラダです。



チョレギサラダ 1,100円

ごま油と韓国のりを使用した
韓国風サラダです。

サ
ラ
ダ



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

1,400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

1,300円

脂の乗ったサバを炙り焼きにしました。

焼き物



若鳥のうまから揚げ 1,100円

自家製のタレで漬け込んだジューシーな唐揚げです。



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。

※写真はイメージです。2個より注文可能です。



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来るんでふわっと揚げました。



タコの唐揚げ 1,100円

おつまみの定番!お酒に合う一品です。

揚げ物



ガツ刺し 1,100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。



マグロ山かけ 1,210円

天然生本マグロを使用しています。



マグロ納豆 1,100円

天然生本マグロを使用しています。



トマト玉ねぎ 990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。



トマトじゃこ 990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。



お新香盛

770円

浅漬けの盛り合わせです。



ほうれん草ゴマ和え

880円

麻布しき人気の自家製の胡麻和えです。



エシヤレット

880円

隠れ人気メニューです。
特製のお味噌でお召し上がり下さい。



冷やしトマト

880円

定番の冷やしトマトです。
さっぱりお塩でお召し上がり下さい。

逸品料理