

まぐろ問屋 自慢のひと皿



ジャパン・フード・セレクション

グランプリ受賞



まぐろの恵

単品より830円おトク

1,500円（税込1,650円）

昼の部

時間限定

12時まで

夜の部

17時から先着

20皿

三崎港直送

三崎めばちまぐろ

創業50年！まぐろ問屋厳選

仕入れたまぐろは、店内で切りつけ仕込みまで行い鮮度抜群の状態で、一貫一貫握り提供しています。



三崎めばちまぐろ三味

680円(税込748円)

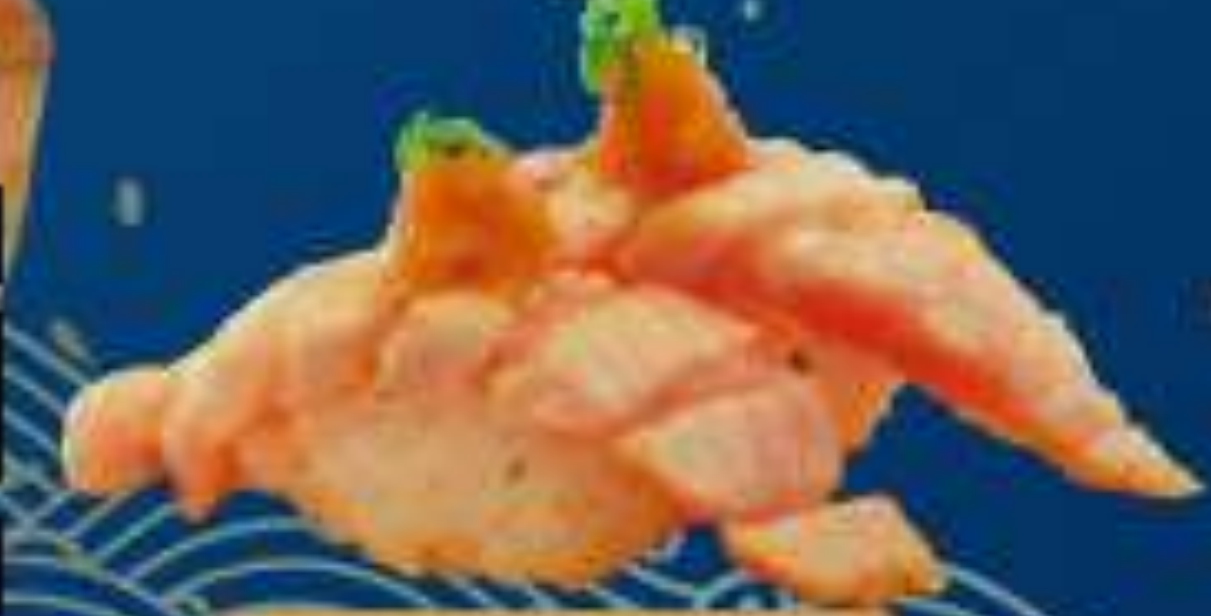
Special bigeye tuna assortment (3pcs)



三崎めばちまぐろ中とろ

590円(税込649円)

Bigeye tuna Chutoro



三崎めばちまぐろ炙り

380円(税込418円)

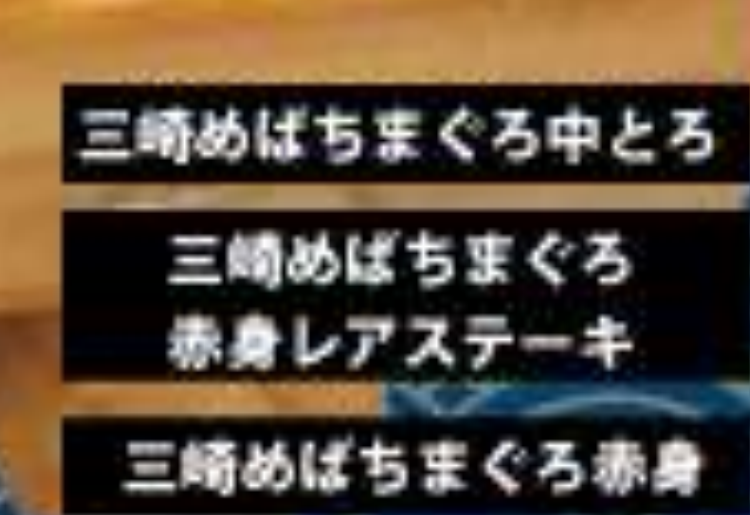
Seared bigeye tuna



三崎めばちまぐろ赤身

380円(税込418円)

Bigeye tuna Akami



三崎めばちまぐろ中とろ

三崎めばちまぐろ赤身レアステーキ

三崎めばちまぐろ赤身



自家製玉子焼

290円(税込319円)



出汁の旨みが際立つ。

季節、天候により入荷がない場合もございますのでご了承ください。当店は国産米を使用しております。写真はイメージです。



匠



三崎めばちまぐろ



味

artisanship

店内職人仕込み



三崎めばちまぐろ四天王

750円(税込825円)

Special bigeye tuna assortment (4pcs)



赤身レアステーキ

590円(税込649円)

Bigeye tuna rare steak



醤油漬けまぐろ

380円(税込418円)

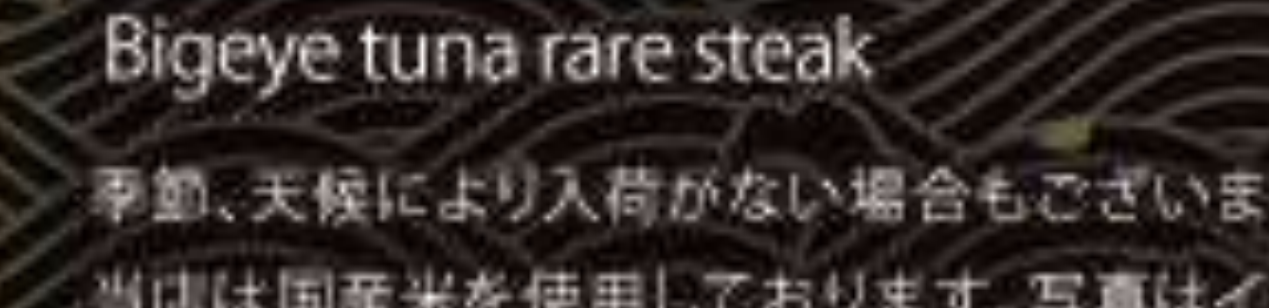
Pickled tuna in soy sauce



カマトロ炙りトリュフ塩

465円(税込511円)

Seared bigeye tuna Otoro (Season with Truffle salt)



季節、天候により入荷がない場合もございますのでご了承ください。当店は国産米を使用しております。写真はイメージです。



塩漬けまぐろ

380円(税込418円)

Pickled tuna in salt



生七味漬けまぐろ

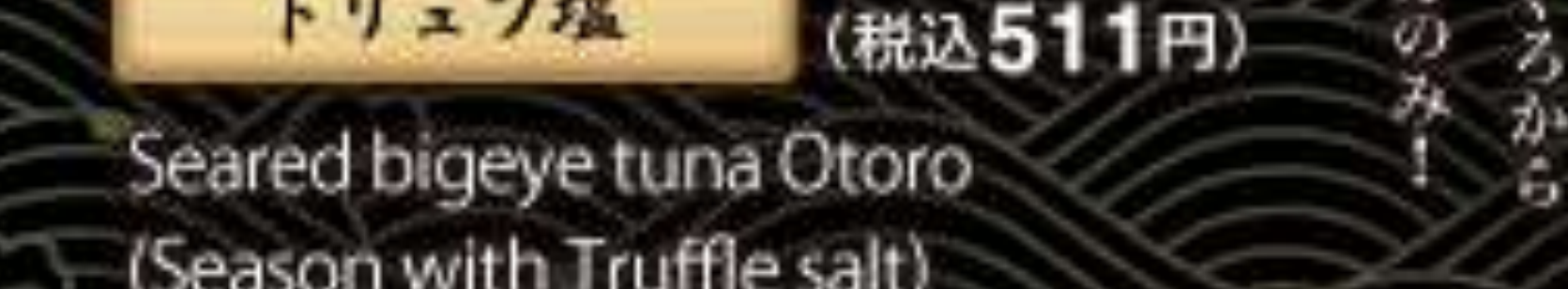
380円(税込418円)

Pickled tuna in Shichimi hot spice



独特な食感！

1日以上塩につけ熟成。ねっとりとした食感が特徴。



京都産生七味

京都薬味問屋から特別にお分け頂いています。



希少部位

100kg級のまぐろからわずか10貫分のみ！



鮪軍艦

数量限定

まぐろとろひっかき軍艦

590円(税込649円)

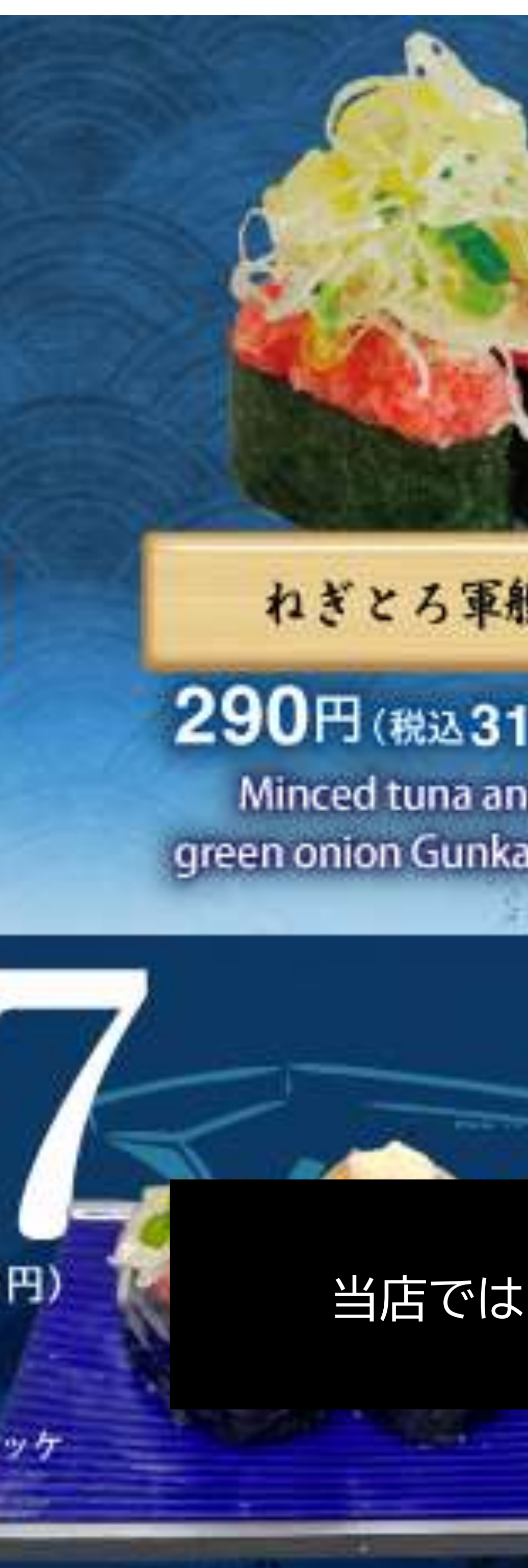
Negitoro minced tuna Gunkan roll



まぐろ納豆軍艦

290円(税込319円)

Tuna, Natto and green onion Gunkan roll



ねぎとろ軍艦

290円(税込319円)

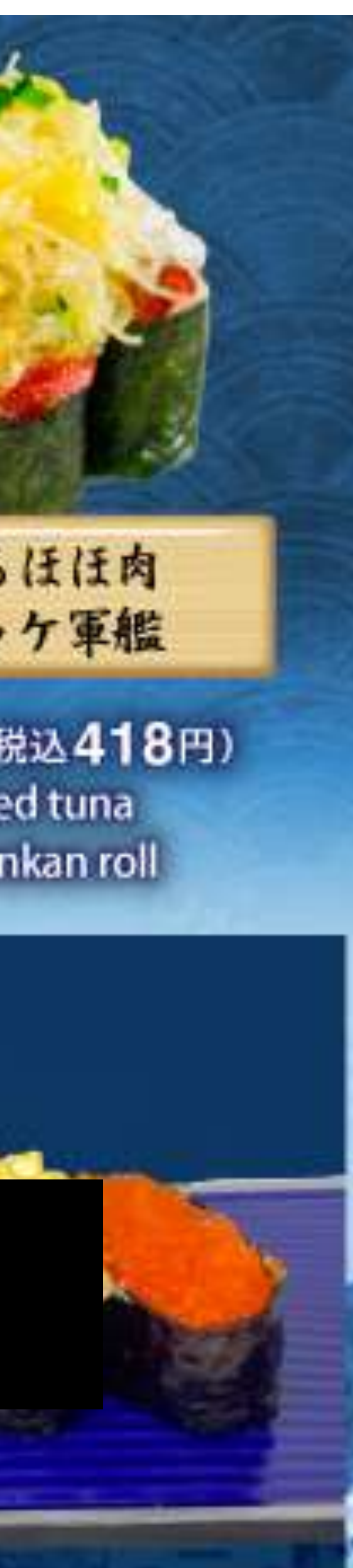
Minced tuna and green onion Gunkan roll



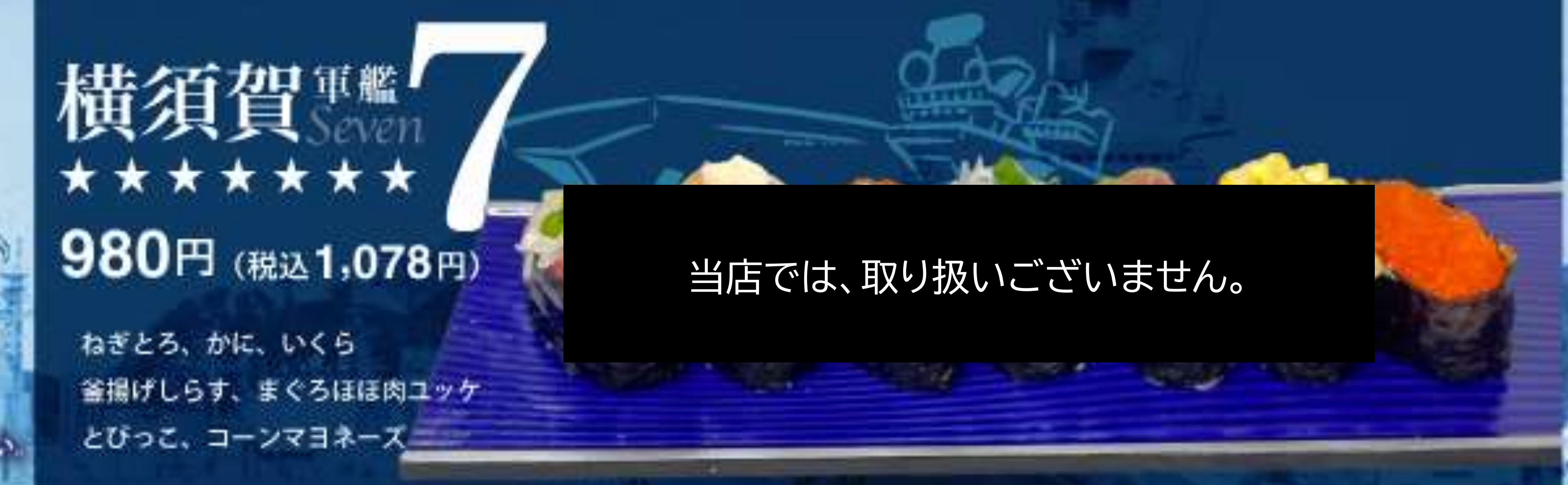
まぐろほほ肉塩ユッケ軍艦

380円(税込418円)

Marinated tuna cheek Gunkan roll



本まぐろの皮目を店内で毎日ひっかいて作る濃厚な一皿



横須賀軍艦7

★★★★★★

980円(税込1,078円)

ねぎとろ、かに、いくら、釜揚げしらす、まぐろほほ肉ユッケとびつこ、コーンマヨネーズ

当店では、取り扱いございません。

海の黒い★ダイヤ

本まぐろ

Bluefin Maguro sushi

本まぐろ大とろ
至極の一貫

590円 (税込649円)
Bluefin tuna Otoro (1pc)

本まぐろ赤身

590円 (税込649円)
Bluefin tuna Akami

本まぐろとろ炙り

750円 (税込825円)
Seared bluefin tuna Otoro

本まぐろ中とろ

750円 (税込825円)
Bluefin tuna Chutoro

季節、天候により入荷がない場合もございますのでご了承ください。当店は国産米を使用しております。写真はイメージです。

まぐろの
めぐみ

恵

7貫
+巻物

1,500円
(税込1,650円)

特別価格 MGURO NO MEGUMI

JAPAN
FOOD
SELECTION

2024年12月
グランプリ受賞

本まぐろ大とろ

本まぐろ中とろ

本まぐろ赤身

本まぐろ軍艦

本まぐろづくし

1,180円
(税込1,298円)

Bluefin tuna assortment (4pcs)

本まぐろ大とろ
本まぐろとろ
本まぐろとろ炙り(柚子胡椒)

本まぐろとろ三昧

1,360円
(税込1,496円)

Bluefin tuna fatty assortment (3pcs)

お一人さま1皿のみ

昼20食 / 夜20食限定

Top recommended tuna assortment (7pcs)
One dish per person/Limited to 20 dishes

季節、天候により入荷がない場合もございますのでご了承ください。当店は国産米を使用しております。写真はイメージです。

自慢の一皿

究極

まぐろ屋のまぐろ巻

465円
(税込511円)

Special bigeye tuna roll

ねぎとろ巻

380円 (税込418円)
Minced tuna roll

とろたく巻

380円 (税込418円)
Toro and Takuwan pickled radish roll

贅沢な一皿

至極

本まぐろのなみだ巻

680円
(税込748円)

HOT Bluefin tuna and Wasabi roll

大とろのとろたく巻

1,180円 (税込1,298円)
Otoro and Takuwan pickled radish roll

本まぐろのとろ
シャキ太巻

シャキシヤキねぎとトロツト

当店では、
取り扱いございません。

季節、天候により入荷がない場合もございますのでご了承ください。当店は国産米を使用しております。写真はイメージです。

活鮮生サーモン
465円(税込511円)
Salmon

**活鮮サーモン
ゆず塩**
465円(税込511円)
Salmon with yuzu salt

**醤油漬け
活鮮サーモン**
465円(税込511円)
Pickled salmon in soy sauce

**活鮮サーモン
マヨ炙り**
465円(税込511円)
Seared mayo-salmon

**活鮮サーモン
ザクザク醤油**
465円(税込511円)
Salmon with crunchy soy sauce

富士山が育んだ地下水で育てた
完全無投薬で安心・安全で
ビュッな味わいのサーモン

季節、天候により入荷がない場合もございますのでご了承ください。当店は国産米を使用しております。写真はイメージです。

**活鮮サーモン
いくらがけ**
590円(税込649円)
Salmon and
salmon roe Gunkan roll

**活鮮サーモン
チーズ炙り**
465円(税込511円)
Seared cheese-salmon

活鮮サーモン三昧
590円(税込649円)
Salmon assortment (3pcs)

活鮮サーモン
サーモンマヨチーズ炙り
活鮮サーモン ゆず塩

季節、天候により入荷がない場合もございますのでご了承ください。当店は国産米を使用しております。写真はイメージです。

活鮮サーモン刺身
840円(税込924円)

**肉厚！活鮮
サーモンフライ**
自家製ガリタル添え
930円(税込1,023円)
提供までお時間を頂く場合がございます。

**おすすめ
一品料理**

**熱々フワフワ
×濃厚タレ**
**肉厚活メ
極**
穴子一貫
680円(税込748円)
Premium conger eel (1pc)

**数量
限定**

**活メ
一本穴子**
590円(税込649円)
Conger eel

厚切りうなぎ
590円(税込649円)
Unagi eel

芽ネギ
380円(税込418円)
Young green onion

玉子握り
180円(税込198円)
Japanese rolled omelet

いなり
180円(税込198円)
Inarizushi sushi pocket

季節、天候により入荷がない場合もございますのでご了承ください。写真はイメージです。当店は国産米を使用しております。

数量
限定

市場

鮮魚
便

日本各地の漁場や湾へ
赴き確かな目利き力で
新鮮な物だけ厳選。
皆様に最高のお寿司を
お届け致します。

こだわりのあじ

380円(税込418円)

Japanese horse mackerel

わら焼かつお

590円(税込649円)

Straw flavor seared bonito

活メ真鯛

465円(税込511円)

Red sea bream

活メかんばち

465円(税込511円)

Greater amberjack

自家製しめ鯖

vinegored mackerel

自家製しめ鯖炙り

わさびおろし仕立て

Seared vinegored mackerel
(additional Wasabi topping)

各380円(税込418円)

カレイエンガワ

Flounder fin

カレイエンガワ炙り

Searred flounder fin

各380円(税込418円)

自家製小肌

380円(税込418円)

Special vinegored gizzard shad

季節、天候により入荷がない場合もございますのでご了承ください。当店は国産米を使用しております。写真はイメージです。

磯の香り

あわび

肝醤油仕立て

750円(税込825円)

Abalone with liver soy sauce

ほたて

465円(税込511円)

Scallop

赤貝

590円(税込649円)

Bloody clam

つぶ貝

380円(税込418円)

Tsubu whelk

当店では、
取り扱いございません。

表示価格は税込です。季節、天候により入荷がない場合もございますのでご了承ください。当店は国産米を使用しております。

海の恵手巻き

円(税込1,023円)

hand roll

紅ズワイ
豪海軍盛

Red snow crab Gunkan roll

かに味噌軍艦

380円(税込418円)

Crab butter Gunkan roll

甘エビ

465円(税込511円)

Pink prawn

ゆでえび

290円(税込319円)

Boiled shrimp

蒸し車海老 一貫

465円(税込511円)

Steamed Kuruma prawn

ふりっぶりの赤海老

380円(税込418円)

Red shrimp

ふりっぶりの赤海老

590円(税込649円)

Red shrimp with Karasumi botargo

あなたが選ぶのは
えび
かに
派

旨みが
凝縮
!

当店では、
取り扱いございません。

当店では、
取り扱いございません。

季節、天候により入荷がない場合もございますのでご了承ください。当店は国産米を使用しております。

 やりいか Spear squid 290円 (税込319円)	 もんごういか Cuttlefish 380円 (税込418円)	 生げそ 230円 (税込253円) Squid leg
当店では、 取り扱いございません。		
 やりいか カラズミがけ Spear squid with Karasumi botargo 380円 (税込418円)	 赤いか Neon flying squid 465円 (税込511円)	 煮たて 380円 (税込418円) Boiled octopus

季節、天候により入荷がない場合もございますのでご了承ください。当店は国産米を使用しております。

 本まぐろとろ三昧 Bluefin tuna fatty assortment (3pcs) 1,360円 (税込1,496円)	 北海軍艦三昧 North sea foodstuffs assortment (3pcs) 980円 (税込1,078円)
 本まぐろスジとろ三昧 Rare parts of bluefin tuna (3pcs) 750円 (税込825円)	 えび三昧 Shrimp assortment (3pcs) 590円 (税込649円)

季節、天候により入荷がない場合もございますのでご了承ください。当店は国産米を使用しております。

 極上いくら軍艦 Premium salmon roe Gunkan roll 680円 (税込748円)	 生うに軍艦 Sea urchin Gunkan roll 1,360円 (税込1,496円)
至極 いくら&うに	
 とびっこ軍艦 Flying fish roe Gunkan roll 180円 (税込198円)	 ツナサラダ軍艦 Boiled tuna salad Gunkan roll 180円 (税込198円)
 納豆軍艦 Natto Gunkan roll 180円 (税込198円)	 カニカマサラダ軍艦 Crab fishcake salad Gunkan roll 230円 (税込253円)

季節、天候により入荷がない場合もございますのでご了承ください。当店は国産米を使用しております。

 釜揚げ しらす軍艦 Boiled young sardine Gunkan roll 380円 (税込418円)	 山盛り コーン軍艦 Corn Gunkan roll 180円 (税込198円)
---	---

YOKOSUKA ★★★★★ 横須賀 ★

軍艦

有明産
高級海苔
使用

香りまで
美味しい

南高うめ胡巻

290円(税込319円)
Salted plum and
cucumber roll

山ごぼう巻
(味噌)

290円(税込319円)
Crunchy pickled
plant root Miso roll

千本漬け巻

230円(税込253円)
Takuwan pickled
radish roll

南高うめ巻

290円(税込319円)
Salted plum roll

かっぱ巻

180円(税込198円)
Cucumber roll

山芋のなみだ巻

290円(税込319円)
Japanese yam and
hot Wasabi roll

納豆巻

180円(税込198円)
Natto roll

かんぴょう巻

230円(税込253円)
Kanpyo dried gourd roll

季節、天候により入荷がない場合もございますのでご了承ください。当店は国産米を使用しております。写真はイメージです。

ハーブスパイス
フィッシュ
アンド
チップス

単品 680円
(税込748円)

選べるソース

タルタル
スイート
チリ

氷の要らない
ハイボール爆誕
ビン飲み
推奨

氷の要らない
ハイボール爆誕
ビン飲み
推奨

JIMハイ
中瓶

単品 650円
(税込715円)

JIMハイ
セット

JIMハイ中瓶と、
フィッシュアンドチップス

110円
おトク

1,230円
(税込1,353円)

ジムビームウイスキーと炭酸水を
黄金比で割ったハイボール中瓶

内容量 500ml

イチ
押し

自家製玉子焼
290円(税込319円)
Homemade rolled omelet

自家製玉子焼
うなぎ玉子
680円(税込748円)
Homemade rolled omelet
(Unagi eel and WASABI)

自家製玉子焼
明太子チーズ
465円(税込511円)
Homemade rolled omelet
(walleye pollack roe and cheese)

活鮮サーモン
かま煮
930円(税込1,023円)
Simmered salmon

あらい汁
465円
(税込511円)

Fish heads and bones soup

のり汁
290円(税込319円)
Nori seaweed soup

あご出汁
茶碗蒸し
290円(税込319円)
Chawan-mushi steamed
brothy custard

カニたっぷり
茶碗蒸し
590円(税込649円)
Chawan-mushi steamed
brothy custard(Crab)

いくらたっぷり
茶碗蒸し
840円(税込924円)
Chawan-mushi steamed
brothy custard(Salmon roe)

季節、天候により入荷がない場合もございますのでご了承ください。写真はイメージです。

みかん、さくらんぼ、
寒天が夏を演出。甘み
酸味がバランスよく、
最後まで飽きのこない
味わい！

New

謹

製

もち氷



あんみつ仕立て
1,340円 (税込1,474円)

Anmitsu

マスカルポーネチーズ使用
濃厚なクリームに、ココア
風味のパウダーを合わせて
甘みの中に深みがプラス！

ティラミス仕立て
1,340円 (税込1,474円)

Tiramisu

わらびもち氷って？



写真はイメージです。仕入れ状況により、販売が終了している場合がございます。

新
感
覚
の
口
ど
け

わらび餅を使用した

きなこ & 黒蜜
880円 (税込968円)

kinako flavors
(black honey)

抹茶(きなこ入り)& 黒蜜
880円 (税込968円)

Matcha and kinako flavors
(black honey)

謹

製

もち氷



わらびもち氷って？



写真はイメージです。仕入れ状況により、販売が終了している場合がございます。

盛り込み寿司

宴

UTAGE

8,800円

(税込9,504円)

4~5人前 50貫

本まぐろ中とろ、やりいか、本日の白身、
三崎めばちまぐろ赤身、生サーモン
極上いくら軍艦、こだわりのあじ、ほたて、
たまごにぎり、ゆでえび、穴子



まぐろ問屋
お持ち帰り寿司

お好み寿司1貫からご注文できます。

職人技光る☆究極のおもてなし

MAI

舞

4,800円

(税込5,184円)

2~3人前 24貫

本まぐろ中とろ、本まぐろ赤身、こだわりのあじ、本ずわい蟹、
本日の白身、生とろサーモン、極上いくら軍艦、ぶりっぶりの赤海老、ほたて、穴子



本まぐろ大とろ、本まぐろ中とろ、本まぐろ赤身
三崎めばちまぐろ赤身、塩漬けまぐろ
醤油漬けまぐろ、鉄火ときゅうりの中巻

1,500円(税込1,620円)

1人前 6貫・1本

まぐろづくし

海の黒いダイヤモンド
本まぐろ
堪能!

迷った時はコレ!
定番 人気の
ネタが楽しめる



本まぐろ中とろ、三崎めばちまぐろ赤身、赤いか、本日の白身
極上いくら軍艦、たまごにぎり、ぶりっぶりの赤海老
こだわりのあじ、生とろサーモン、とり貝、穴子

2,050円

(税込2,214円)

1人前 11貫

煌

きらめき
KIRAMEKI



三崎めばちまぐろ赤身、やりいか、生サーモン、
たまごにぎり、ゆでえび、本日の白身、穴子、かつぱ巻

1,200円

(税込1,296円)

1人前 7貫・1本

彩

IRODORI
いろどり



三崎めばちまぐろ赤身2貫、生サーモン、やりいか、極上いくら軍艦
たまごにぎり、ゆでえび、本日の白身、こだわりのあじ、つぶ貝

1,550円

(税込1,674円)

1人前 10貫

輝

KAGAYAKI
かがやき



本まぐろ中とろ、本まぐろ赤身、しまあじ、生とろサーモン
ほたて、極上いくら軍艦、自家製玉子焼、白地えび
こだわりのあじ、極・穴子、とろたく巻

2,500円

(税込2,700円)

1人前 10貫・1本

こだわり

KODAWARI



本まぐろ大とろ、本まぐろ中とろ、本まぐろ赤身、きんぎ
極上いくら軍艦、生うに軍艦、自家製玉子焼、煎し軍艦老
こだわりのあじ、ほたて、本ずわい蟹、極・穴子

2,850円

(税込3,078円)

1人前 12貫

極

KIWAMI
きわみ



まぐろたっぷり海鮮ちらし弁当

2,220円

(税込2,397円)

本まぐろ中とろ、本まぐろ赤身、光物
三崎めばちまぐろ赤身、いくら、穴子
生サーモン、赤海老、白身、自家製玉子焼

本まぐろ中とろ入り
全10種の具材

本まぐろ
錦重

2,500円

(税込2,700円)



こだわりの本気まぐろ

本まぐろ中とろ
本まぐろ赤身

ボリューム満点

贅沢!

海鮮ちらし弁当

2,130円(税込2,300円)



三崎めばちまぐろ赤身、白身、かに身、光物、生サーモン、
やりいか、いくら、1本穴子、赤海老、自家製玉子焼

ぷりっと美味しい

えびどーんと
海鮮ちらし弁当

1,650円(税込1,782円)



赤海老、ゆでえび、白身、いくら、穴子、光物、やりいか
三崎めばちまぐろ赤身、生サーモン、自家製玉子焼

お祝いやパーティーなどの大桶(盛り込み)のご注文承ります。

■写真はイメージ・盛付例です。■季節・仕入れ等の都合によりメニュー、価格が予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承ください。

大量にご注文の場合は
数日前にご相談ください。