

まぐろの

恵

めぐみ

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

塩漬けまぐろ

まぐろのトロ

まぐろの赤身

まぐろの中トロ

まぐろの頭

まぐろの尾

まぐろの骨

まぐろの皮

まぐろの筋

まぐろの膜

まぐろの骨

まぐろの皮

まぐろの筋

まぐろの膜

超
限定品

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

まぐろ大とろ

まぐろ中とろ

まぐろ赤身

まぐろ頭

本まぐろづくし

1,380円
(税込1,518円)

Bluefin tuna assortment (4pcs)

まぐろ大とろ

まぐろ中とろ

まぐろとろ炙り(柚子胡椒)

本まぐろとろ三昧

1,380円
(税込1,518円)

Bluefin tuna fatty assortment (3pcs)

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。

三崎港
直送

創業50年!まぐろ問屋厳選

三崎めばちまぐろ

仕入れたまぐろは、店内で丁寧に切りつけ仕込みまで行い鮮度抜群の状態、握り提供をしています。

三崎めばち
まぐろ三昧

680円(税込748円)

Special bigeye tuna assortment (3pcs)

三崎めばちまぐろとろ

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

三崎めばち
まぐろとろ

590円(税込649円)

Bigeye tuna toro

三崎めばち
まぐろ炙り

320円(税込352円)

Seared bigeye tuna

三崎めばち
まぐろ赤身

320円(税込352円)

Bigeye tuna Akami

イチョ
押し

出汁の旨みが際立つ。
自家製玉子焼

290円(税込319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。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

まぐろ好きの心を満たす
妥協なしの仕事っぷり。

三崎めばちまぐろ
四天王

780円(税込858円)

Special bigeye tuna
assortment (4pcs)

塩漬けまぐろ

420円
(税込462円)

Pickled tuna in salt

生七味漬けまぐろ

420円
(税込462円)

Pickled tuna in Shichimi hot spice

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

420円
(税込462円)

Pickled tuna in soy sauce

カマトロ炙り
トリュフ塩

490円
(税込539円)

Seared bigeye tuna Otoro
(Season with Truffle salt)

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
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

100
kg級のまぐろから
わずか
10貫分のみ!

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。

Bluefin Maguro sushi

680円(税込**748円**)
Bluefin tuna Otoro (1pc)

590円 (税込**649円**)
Bluefin tuna Akami

750円 (税込**825円**)
Seared bluefin tuna Otoro

890円(税込**979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。

490円
(税込539円)

Special bigeye tuna roll

720円
(税込792円)

HOT Bluefin tuna and Wasabi 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。

1,080円 (税込1,188円)
Otoro and Takuwan pickled radish 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

本まぐろのとり
シャキ太巻

シャキシヤキねぎとトロツと
本まぐろのうまみ

840円
(税込924円)

※山芋、赤芋入り

Bluefin tuna Otoro ,green onion and Japanese yam roll

330円 (税込 **363円**)

Tuna ,Natto and
green onion Gunkan roll

330円(税込363円)

Minced tuna and green onion Gunkan roll

380円(税込**418円**)

Marinated tuna
cheek Gunkan roll

590円(税込649円)

Negitoro minced tuna Gunkan roll

330 363

Tuna ,Japanese yam and green onion Gunkan roll

1,080円 (税込1,188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
とびっこ、コーンマヨネーズ

※ 米節、玉粒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
ビュア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)



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 かま煮

930円(税込1,023円)

**肉厚！活鮮
サーモンフライ**

930円(税込1,023円)

自家製ガリタル添え

**おすすめ
一品料理**



活鮮サーモン刺身

840円(税込924円)



**熱々フワフワ
×濃厚タレ**

**肉厚活メ
極
穴子一貫**

720円(税込792円)

Premium conger eel (1pc)

**数量
限定**

**活メ
一本穴子**

650円(税込715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



ふぐのにぎり

590円 (税込649円)
Fugu



活メ真鯛

380円 (税込418円)
Red sea bream



カレイエンガワ

Flounder fin



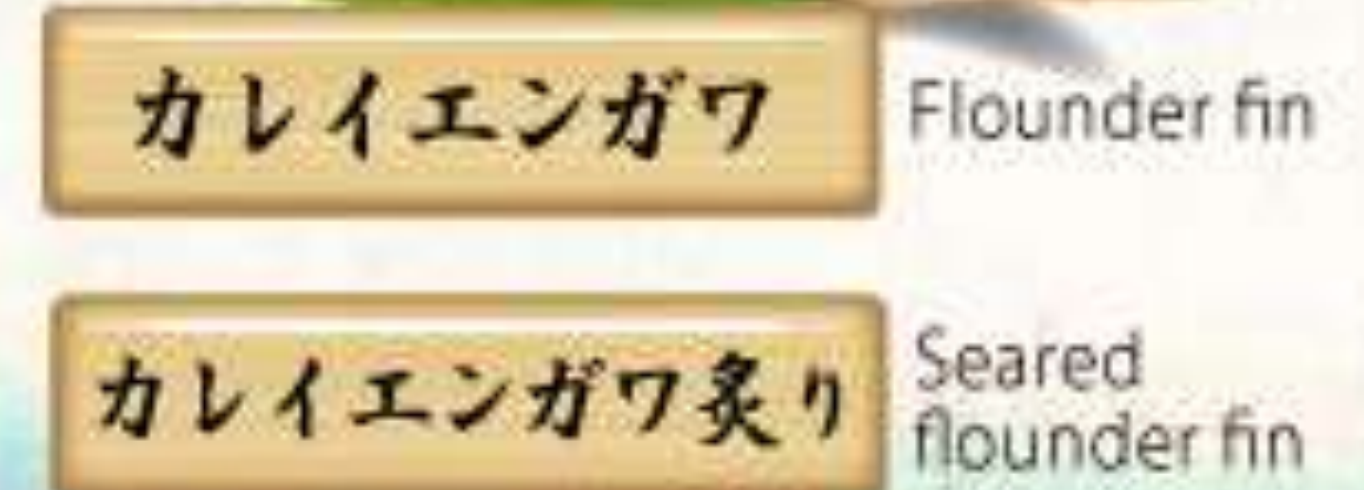
自家製しめ鯖

vinegored
mackerel



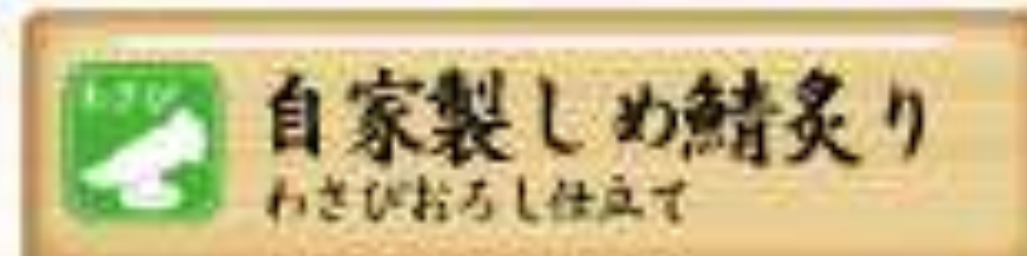
活メかんばち

490円 (税込539円)
Greater amberjack



カレイエンガワ炙り

Seared
flounder fin



自家製しめ鯖炙り

わさびおろし仕立て

Seared vinegored mackerel
(additional Wasabi topping)



自家製小肌

490円 (税込539円)
Special vinegored gizzard shad

各490円 (税込539円)

各380円 (税込418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。写真はイメージです。



紅ズワイ
豪海軍盛 (一貫)

590円 (税込649円)
Red snow crab Gunkan roll



かに味噌軍艦

420円 (税込462円)
Crab butter Gunkan roll



甘エビ

490円 (税込539円)
Pink prawn



ゆでえび

290円 (税込319円)
Boiled shrimp

あなたが選ぶのは
えび派
かに派



蒸し車海老 一貫

490円 (税込539円)
Steamed Kuruma prawn

ぷりっぷりの
赤海老ゆず塩

490円 (税込539円)
Red shrimp with Yuzu salt

ぷりっぷりの
赤海老

465円 (税込511円)
Red shrimp

旨みが
凝縮！

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

290円 (税込319円)
Spear squid



もんごういか

490円 (税込539円)
Cuttlefish



生げそ

230円 (税込253円)
Squid leg



やりいか
ゆず塩

330円 (税込363円)
Spear squid with YUZU salt



赤いか

490円 (税込539円)
Neon flying squid



蒸したこ

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。



あわび
肝醬油仕立て

750円(税込**825円**)
Abalone with liver soy sauce

数量
限定



ほたて

490円(税込**539円**)
Scallop



つぶ貝

390円(税込**429円**)
Tsubu whelk



白とり貝

420円(税込**462円**)
Japanese egg cockle



たいら貝

420円(税込**462円**)
Tairagi fan shell



赤貝合盛

590円(税込**649円**)
Bloody clam

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。



三崎めばちまぐろ三昧

680円(税込**748円**)
Special bigeye tuna assortment (3pcs)



活鮮サーモン三昧

590円(税込**649円**)
Salmon assortment (3pcs)

活鮮サーモン
サーモンマヨネーズ炙り
活鮮サーモンゆず塩



本日の貝三昧

980円(税込**1,078円**)
Today's special shellfish (3pcs)

三崎めばちまぐろとろ
三崎めばちまぐろ赤身
三崎めばちまぐろ
赤身レアステーキ

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

1,380円(税込**1,518円**)
Bluefin tuna fatty assortment (3pcs)

本まぐろ大とろ
本まぐろとろ
本まぐろとろ炙り | ゆず胡椒 |



北海軍艦三昧

1,280円(税込**1,408円**)
North sea foodstuffs assortment (3pcs)

カニ味噌
生うに
いくら



本まぐろスジとろ三昧

780円(税込**858円**)
Rare parts of bluefin tuna (3pcs)

スジとろ身
スジとろ身 | ゆず塩 |
炙りスジとろ
| わさびおろし |

わさび



えび三昧

590円(税込**649円**)
Shrimp assortment (3pcs)

蒸し海老
赤海老
甘海老

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。

天然 まぐろレアかつ
750円(税込825円)
Rare tuna cutlet



肉厚なまぐろをサクッとレアに揚げました。

自家製 アジフライ
590円(税込649円)
Deep-fried horse mackerel



大きく新鮮な鰯！ふんわり揚げたて

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)
Deep fried salmon
提供までお時間を頂く場合がございます。



大粒
カキフライ
590円(税込649円)
Deep fried oyster

仕入れ状況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。

エビフライ (2尾)
790円
(税込869円)
Fried shrimp (2P)

フライドポテト
290円(税込319円)
Fried potato

鶏の唐揚げ
550円(税込605円)
Deep fried chicken

チーズスティック
550円(税込605円)
Fried cheese sticks

たこの唐揚げ
750円(税込825円)
Deep fried octopus

謹 製
もち氷
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)

抹茶(きなこ入り) & 黒蜜
880円(税込968円)

わらびもち承って？

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。

DESERT MENU
SHERBET



瀬戸内レモンと
ゆず塩のシャーベット
490円(税込539円)

バニラアイスクリーム
ベリーソース
350円(税込385円)

抹茶アイスクリーム
350円(税込385円)

ICE CREAM

CAKE



ショコラケーキと
瀬戸内レモンシャーベット
ナッツベリーソース
800円(税込880円)



ショコラケーキ
ナッツベリーソース
590円
(税込649円)

ハーブスパイシー
フィッシュ
アンド
チップス

680円
(税込748円)

選べるソース

タルタル

スイートチリ



アサヒ
生ビール

550円
(税込605円)

生ビールジョッキと、
フィッシュアンドチップス

ビア
セット

277円
おトク

980円
(税込1,076円)

アサヒ
スーパー
ドライ
ジョッキ
DRAFT BEER

550円
(税込605円)

当店が選んだプレミアム

アサヒ プレミアム 生ビール

熟撰
JUKUSEN

樽生

680円
(税込748円)

アサヒ
スーパー
ドライ
中瓶
BOTTLE BEER

680円
(税込748円)

アサヒ
マルエフ
中瓶
BOTTLE BEER

680円
(税込748円)

ノンアルコールビール小瓶
Non-Alcohol BEER

480円 (税込528円)

グラスに、
たっぷりの氷。

サントリー
角



角
350ml缶
KAKU Highball

500円
(税込550円)



角濃いめ
350ml缶
KAKU Highball
Strong

500円
(税込550円)

丁寧に育てられた素材。
「ひとてま」かけると個性が活きる。

蔵 CRAFT

地域限定クラフトチューハイ



小田原レモン
330ml瓶
Craft Lemon Sour

550円 (税込605円)

小田原うめ
330ml瓶
Craft Lemon Sour

550円 (税込605円)

湘南ゴールド
330ml瓶
Craft Lemon Sour

550円 (税込605円)

三ヶ日みかん
330ml瓶
Craft Lemon Sour

550円 (税込605円)

日本酒 特約店限定酒

PREMIUM JAPANESE SAKE

各種
150ml

800円 (税込880円)



特別純米



田友

新潟県

越後麗

Denyuu

軽快辛口



たかの井

新潟県

五百万石

Takanoi

季節
入荷
商品



ゆきつばき

新潟県

銘柄ごとに変更

Yukinotsubaki

特別純米



一本締め

新潟県

一本ヰ

Ipponnshime

吟醸



翠露

長野県

長野県産米 (非公表)

Suiru



日本酒

各種
150ml

JAPANESE SAKE



お酒は20歳になってから

未成年の飲酒は法律で禁止されています。
飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中・授乳中の飲酒は
胎児に悪影響を与える恐れがあります。

純米吟醸



いづみ橋恵
青ラベル

神奈川県

泉橋酒造 / 山田錦

I Dry IMegumi Blue
Label Junmai Ginjo

特別
純米辛口



相模灘
さがみなた

神奈川県

久保田酒造 / 美山錦

Sagami-Nada

本醸造



酒田錦

神奈川県

瀬戸酒造 / 吟のさと

Sakata Nishiki Junmai

特別
本醸造



天青
風露

神奈川県

熊澤酒造 / 五百万石

Tensei Furu
Special Honjozo

特別純米



昇龍蓬萊

神奈川県

大矢孝酒造 / 国産米

Shoryu Horai



日本酒

各種
150ml

JAPANESE SAKE



お酒は20歳になってから

未成年の飲酒は法律で禁止されています。
飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中・授乳中の飲酒は
胎児に悪影響を与える恐れがあります。

本醸造



越乃景虎龍

新潟県

熊澤酒造 / 五百万石

Koshino kagetora ryu

本醸造



×張鶴月

新潟県

宮尾酒造 / 五百万石

Shimehari Tsurutsuki

純米酒



澤屋まつもと
守破離

京都府

京都府松本酒造 / 五百万石

Sawaya Matsumoto
Junmai Shuhari

特別純米酒



酔鯨

高知県

酔鯨酒造 / 国産米

Suigei

純米酒



巡米
まんさくの花

入荷状況により
ラベルが異なります

秋田県

日の丸醸造

Mansaku-no-Hana

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、赤いゆ、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、きんき
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。