



# 道場やぶり

軍艦

通常価格 1,500 円 (税込 1,650 円) のところ

## 500 円

まぐろとろ うに いくら (税込 550 円)

👉 戦いに挑む (注文する)

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。

売切御免



## まぐろの 恵

これぞ、まぐろ問屋自慢の一品。

三浦三崎港水揚げのめばちまぐろは赤身、2種類の漬けが並ぶ。さらに海の黒いダイヤ、本まぐろは赤身、中とろ、大とろを含む全7種 究極まぐろが一皿で楽しめる！

1,500 円  
(税込) 1,650 円

本まぐろ入り 7貫+巻物

開店より 17時より 各20食のみ

約2万人の 食のプロから選ばれて  
JAPAN FOOD SELECTION

グランプリ受賞

※2024年12月 スペシャル部門

商品への想い



## まぐろ問屋厳選の一皿 究極の二択

# 贅沢 本気

新・本まぐろづくし

1,300 円 (税込 1,430 円)  
Bluefin tuna assortment (4pcs)

新・めばちまぐろ 四天王

700 円 (税込 770 円)  
Special bigeye tuna assortment (4pcs)

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

# 三崎

## めばちまぐろ

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、一貫一貫握り提供されたこだわりの一皿です。



三崎  
めばちまぐろ赤身  
**180円**(税込**198円**)  
Bigeye tuna Akami



三崎めばちまぐろ炙り  
**380円**(税込**418円**)  
Seared bigeye tuna



三崎めばちまぐろとろ  
**380円**(税込**418円**)  
Bigeye tuna toro

## 匠味

店内仕込み  
まぐろ

店内職人仕込み



塩漬けまぐろ  
**330円**(税込**363円**)  
Pickled tuna in salt



醤油漬けまぐろ  
**330円**(税込**363円**)  
Pickled tuna in soy sauce



生七味漬けまぐろ  
**330円**(税込**363円**)  
Pickled tuna in Shichimi hot spice

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。

# 本まぐろ

海の黒い★ダイヤ

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)



本まぐろとろ炙り  
**590円**(税込**649円**)  
Seared bluefin tuna Otoro



本まぐろ中とろ  
**590円**(税込**649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。

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

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

## まぐろ軍艦



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

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

# 三崎めばちまぐろ



三崎めばちまぐろ赤身

**180円** (税込**198円**)

Bigeeye tuna Akami



塩づけまぐろ

**330円** (税込**363円**)

Pickled tuna in salt



醤油漬けまぐろ

**330円** (税込**363円**)

Pickled tuna in soy sauce



生七味漬まぐろ

**330円** (税込**363円**)

Pickled tuna in Shichimi hot spice

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。

## 厳選 まぐろ

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。



三崎めばちまぐろとろ

**380円** (税込**418円**)

Bigeeye tuna toro



本まぐろ赤身

**490円** (税込**539円**)

Bluefin tuna Akami



三崎めばちまぐろ炙り

**380円** (税込**418円**)

Seared bigeye tuna



三崎めばちまぐろ炙り  
トリュフ塩

**490円** (税込**539円**)

Seared bigeye tuna (Season with Truffle salt)

トリュフ  
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。

自慢の一皿

## 究極 まぐろ巻

まぐろ屋のまぐろ巻

**380円** (税込**418円**)

Special bigeye tuna roll

数量限定

本まぐろ巻

**590円** (税込**649円**)

Bluefin tuna roll

数量限定

本まぐろのなみだ巻

**680円** (税込**748円**)

HOT Bluefin tuna and Wasabi 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

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。



国産  
天然水

活鮮  
かつせん

サーモン



天然水活鮮サーモン  
230円 (税込253円)  
Salmon



活鮮サーモン  
醤油漬け  
250円 (税込275円)  
Pickled salmon in soy sauce



活鮮サーモン  
ゆず塩  
250円 (税込275円)  
Salmon with yuzu salt



活鮮サーモン  
トリュフ塩炙り  
290円 (税込319円)  
Seared salmon with truffle salt



活鮮サーモン  
ザクザク醤油  
250円 (税込275円)  
Salmon with crunchy soy sauce



活鮮サーモン  
マヨ炙り  
250円 (税込275円)  
Seared mayo-salmon

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。

生でも炙りでも美味

厳選  
素材

鮮魚



活メ真鯛 ゆず塩  
490円 (税込539円)  
Red sea bream with YUZU salt



活メ真鯛  
380円 (税込418円)  
Red sea bream



活メかんぱち  
430円 (税込473円)  
Greater amberjack



活メかんぱち  
トリュフ塩炙り  
490円 (税込539円)  
Seared Greater amberjack with Truffle salt



えんがわ  
430円 (税込473円)  
Flounder fin



えんがわ炙り  
430円 (税込473円)  
Seared flounder fin



えんがわ  
トリュフ塩炙り  
490円 (税込539円)  
Seared flounder fin 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。



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。



自家製小肌  
380円 (税込418円)  
Special vinegored gizzard shad



こだわりのあじ  
380円 (税込418円)  
Japanese horse mackerel



自家製しめ鯖  
380円 (税込418円)  
vinegored mackerel



自家製しめ鯖炙り  
わさびおろし仕立て  
380円 (税込418円)  
Seared vinegored mackerel (additional Wasabi topping)

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。



# 香り引き立つ 極上の旨み



からすみ

ホタテ からすみ

**590円** (税込**649円**)

Scallop with Karasumi botargo



からすみ

赤海老 からすみ

**590円** (税込**649円**)

Red shrimp with Karasumi botargo



赤貝合盛り

**590円** (税込**649円**)

Bloody clam



あわび 肝醬油仕立て

**750円** (税込**825円**)

Abalone with liver soy sauce

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。



ゆず塩

ほたて

**490円** (税込**539円**)

Scallop with YUZU salt



ぷりっぷりの赤海老

**490円** (税込**539円**)

Red shrimp



ほたて

**490円** (税込**539円**)

scallop



甘えび

**490円** (税込**539円**)

Pink prawn

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。



おごさまに人気!

ゆでえび

**180円** (税込**198円**)

Boiled shrimp



つぶ貝

**230円** (税込**253円**)

Tsubu whelk

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。



**厳選素材**

**やりいか**  
**180円** (税込 **198円**)  
Spear squid

**生げそ**  
**180円** (税込 **198円**)  
Squid leg

**蒸したこ**  
**230円** (税込 **253円**)  
Boiled octopus

**やりいか からすみ**  
**230円** (税込 **253円**)  
Spear squid with Karasumi botargo

**やりいか ゆず塩**  
**230円** (税込 **253円**)  
Spear squid with YUZU 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。

**熱々フワフワ**  
**×濃厚タレ**

**数量限定** **肉厚活×**  
**極 穴子一貫**  
**680円** (税込 **748円**)  
Premium conger eel (1pc)

**本日の鮮魚三昧**  
**590円** (税込 **649円**)  
Today's special white fish & bluefish(3pcs)

**貝三昧**  
**1,080円** (税込 **1,188円**)  
shellfish assortment(3pcs)

赤貝  
つぶ貝  
あわび (肝醬油)

**厚切りうなぎ**  
**590円** (税込 **649円**)  
Unagi eel

**数量限定** **活×** **一本穴子**  
**590円** (税込 **649円**)  
Conger eel

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。

**市場** **鮮魚便**

**本日の鮮魚三昧**  
**590円** (税込 **649円**)  
Today's special white fish & bluefish(3pcs)  
詳細は商品をタッチしご確認ください  
写真はイメージです。

**えび三昧**  
**490円** (税込 **539円**)  
Shrimp assortment (3pcs)

蒸し海老  
赤海老  
甘海老

**活鮮**  
**サーモン三昧**  
**430円** (税込 **473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

**北海軍艦三昧**  
**1,080円** (税込 **1,188円**)  
North sea foodstuffs  
assortment (3pcs)

カニ味噌  
生うに  
いくら

**貝三昧**  
**1,080円** (税込 **1,188円**)  
shellfish assortment(3pcs)

赤貝  
つぶ貝  
あわび (肝醬油)

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。





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

活鮮サーモン三昧  
430円 (税込473円)  
Salmon assortment (3pcs)

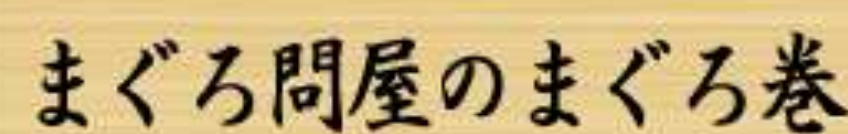


**380円**(税込**418円**)  
Young green onion



**490円**(税込**539円**)  
Salmon assortment (3pcs)

甘海老



**380円**(税込**418円**)  
Special bigeye  
tuna roll



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



**380円**(税込**418円**)  
Minced tuna 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。



玉子にぎり  
160円 (税込 176円)  
Japanese rolled omelet



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



**180円** (税込**198円**)  
Takuwan pickled  
radish roll



**180円 (税込 198円)**  
Cucumber roll



**納豆卷**  
**180円**(税込**198円**)  
Natto roll



**180円** (税込**198円**)  
Kanpyo dried gourd roll



**290円** (税込**319円**)  
Salted plum 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。

山盛りコーン軍艦  
180円(税込198円)  
Corn Gunkan roll



とびっこ軍艦  
180円(税込198円)

### Flying fish roe Gunkan roll



かにみそ軍艦  
230円(税込253円)

### Crab butter Gunkan roll



納豆軍艦  
180円(税込198円)

## Natto Gunkan roll



カニカマサラダ軍艦  
180円(税込198円)

Crab fishcake salad  
Gunkan roll



ツナサラダ軍艦  
180円(税込198円)

Boiled tuna salad  
Gunkan 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。



貝だらけ  
軍艦

380円(税込418円)  
(scallop Tsubuwheik)  
Gukan roll



漬け甘海老  
いくら  
掛け軍艦

380円(税込418円)  
Soaked sweet shrimp in soy sauce  
with salmon roe



大盤振る舞い!  
盛海盛

赤いか  
軍艦

380円(税込418円)  
Neon flying squid and  
Flying fish roe



穴子  
きゅうり  
軍艦

380円(税込418円)  
Conger eel & cucumber Gunkan 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。

たっぷり盛海盛

軍艦

Gunkan roll



釜揚げしらす軍艦

180円(税込198円)

Boiled young sardine  
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

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。

東くろ間屋恵

魚道場