

まぐろ問屋 恵

道場

- 心得1 未来を担う寿司職人が、お客様とふれあい成長する修行の場
- 心得2 寿司一皿ごとに、技と心を分かち合い共に育む継承の場
- 心得3 寿司と会話の一期一会を大切にし、空間を楽しむ交流の場



売切御免

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

まぐろとら うに いくら (税込 550 円)

👉 戦いに挑む (注文する)

1 1人につき
皿限定

Limited to
one dish
per person

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。

まぐろ問屋厳選の一皿 究極の二択

贅沢

本まぐろ

新・本まぐろづくし

1,300円(税込1,430円)

Bluefin 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。

本気

めばちまぐろ

新・めばちまぐろ
四天王

750円(税込825円)

Special bigeye tuna assortment (4pcs)



まぐろの



あじ

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



商品への想い

©2024 11月 株式会社 三浦三崎港

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
160円(税込**176円**)
Bigeye tuna Akami



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



三崎めばちまぐろ中とろ
380円(税込**418円**)
Bigeye tuna Chutoro

店内仕込み
まぐろ

匠味

店内職人仕込み



塩漬けまぐろ
290円(税込**319円**)
Pickled tuna in salt



醤油漬けまぐろ
290円(税込**319円**)
Pickled tuna in soy sauce



生七味漬けまぐろ
290円(税込**319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



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



まぐろとろひっかき軍艦

まぐろ納豆軍艦

ねぎとろ軍艦

590円(税込649円)

Negitoro minced tuna Gunkan roll

290円(税込319円)

Tuna ,Natto and
green onion Gunkan roll

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。

自慢の
一皿

究極
まぐろ巻



まぐろ屋のまぐろ巻

290円(税込319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

サーモン



天然水活鮮サーモン

180円(税込198円)

Salmon



活鮮サーモン
醤油漬け

230円(税込253円)

Pickled salmon in soy sauce



活鮮サーモン
ゆず塩

230円(税込253円)

Salmon with yuzu salt



活鮮サーモン
トリュフ塩炙り

230円(税込253円)

Seared salmon with truffle salt



活鮮サーモン
ザクザク醤油

230円(税込253円)

Salmon with crunchy soy sauce



活鮮サーモン
マヨ炙り

230円(税込253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
鮮魚



活メ真鯛 ゆず塩

465円(税込511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

380円(税込418円)

Greater amberjack



活メかんぱち
トリュフ塩炙り

465円(税込511円)

Seared Greater amberjack
with Truffle salt



えんがわ

380円(税込418円)

Flounder fin



えんがわ炙り

380円(税込418円)

Seared flounder fin



えんがわ
トリュフ塩炙り

465円(税込511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。



やりいか
180円 (税込198円)
Spear squid



生げそ
160円 (税込176円)

Squid leg



蒸したこ
180円 (税込198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。



ほたて
465円 (税込511円)

Scallop with YUZU salt



ぷりっぷりの赤海老
465円 (税込511円)

Red shrimp



ほたて
465円 (税込511円)

scallop



甘えび
465円 (税込511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。



市場

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。

鮮魚便



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
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。



天然水 活鮮
サーモン

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
380円 (税込418円)
Salmon assortment (3pcs)



芽ネギ
380円 (税込418円)
Young green onion



えび三昧
465円 (税込511円)
Salmon assortment (3pcs)

蒸し海老
赤海老
甘海老



とろたく巻
380円 (税込418円)
Toro and Takuwan pickled radish roll



ねぎとろ巻
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。

たっぷり



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

180円(税込198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。

たっぷり

YOKOSUKA

★★★★★ 横須賀 ★★



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。



まぐろ問屋のまぐろ巻
290円 (税込 319円)
Special bigeye tuna roll



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



千本漬巻
180円 (税込 198円)
Takuwan pickled radish roll



かっぱ巻き
180円 (税込 198円)
Cucumber roll



納豆巻
180円 (税込 198円)
Natto roll



かんぴょう巻
180円 (税込 198円)
Kanpyo dried gourd roll



南高うめ巻
290円 (税込 319円)
Salted plum roll



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。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 肉厚活メ

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)



本日の貝三昧
980円 (税込 1,078円)
Today's special shellfish (3pcs)



厚切りうなぎ
590円 (税込 649円)
Unagi eel



数量限定 活メ 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。

上 握りセット

本まぐろ大とろ・本まぐろ中とろ
生うに入り、全12貫

あら汁
自家製
茶碗蒸し
付き

4,100円(税込 4,510円)

1本穴子・活け真鯛・とり貝・こだわりのあじ・生サーモン
赤海老・本日の白身・ねぎとろ軍艦・いくら・釜揚げしらす

毎日 15 時までの特別メニュー！

味自慢 寿司ランチ

並 握りセット

のり汁
自家製玉子焼
付き

1,300円(税込 1,430円)

三崎めばちまぐろ赤身・活け真鯛・生サーモン・やりいか
まぐろ軍艦・赤海老いくらがけ・生ほたて・ねぎとろ巻

当店は国産米を使用しております。写真はイメージです。

お昼だけの特別メニュー！

味自慢 ランチ丼

味わいたのしい！
**12種の
海鮮ネタ**

贅沢海鮮丼

海苔汁付き **2,300円**(税込 2,530円)

三崎めばちまぐろ・赤海老・ずわい蟹・釜揚げしらす
ねぎとろ・玉子焼き・白身2種・ほたて・サーモン・やりいか・あじ

創業 50 年以上
まぐろ問屋
名物！

たっぷり まぐろ丼

海苔汁付き **1,650円**(税込 1,815円)

醤油漬けまぐろ・三崎めばちまぐろ赤身・ねぎとろ・玉子

当店は国産米を使用しております。写真はイメージです。