

7貫+巻物

1,500円 (税込1,650円)

特別価格 MGURO NO MEGUMI

2024年12月
グランプリ受賞

超限定品

お一人様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

・本まぐろ大とろ
・本まぐろ中とろ
・本まぐろ赤身
・本まぐろ味噌

本まぐろづくし 1,380円 (税込1,518円)

Bluefin tuna assortment (4pcs)

・本まぐろ大とろ
・本まぐろ中とろ
・本まぐろとろ炙り (柚子胡椒)

本まぐろとろ三味 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。

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味

680円 (税込748円)

Special bigeye tuna assortment (3pcs)

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

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

店内職人仕込み

味

artisanship

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)

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

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

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)

100年以上の歴史から
わずか10貫分のみ!

独特な食感! 1日以上塩につけて熟成。ねっとりとした食感が特徴。

京都・東山区から特選にお届け頂いています。

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。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

680円(税込748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

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。

自慢の
一皿

究極



まぐろ屋のまぐろ巻 490円
(税込539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 720円
(税込792円)
HOT Bluefin tuna and Wasabi roll



大とろのとろたく巻 1,080円(税込1,188円)
Otoro and Takuwan pickled radish roll

本まぐろのとろ
シャキ太巻

シャキシャキねぎとトロと
本まぐろのうまみ

840円
(税込924円)
※山芋、ネギ入り



Bluefin tuna Otoro, green onion and
Japanese yam 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。

鮪軍艦

本まぐろの
皮目を店内で毎日
ひっかいて作る
濃厚な二皿



まぐろ納豆軍艦 330円(税込363円)
Tuna, Natto and
green onion Gunkan roll



ねぎとろ軍艦 330円(税込363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



ゴロゴロまぐろ山芋軍艦 330 363
Tuna, Japanese yam and
green onion Gunkan roll



横須賀軍艦 7 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

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

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

天然水
サーモン
活鮮
かつせん



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
ビュー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
サーモンマヨネーズ炙り
活鮮サーモン ゆず塩

天然水
サーモン
活鮮
かつせん



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

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



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

極

六子一貫

数量
限定



720円(税込792円)

Premium conger eel (1pc)

活
一本六子

650円(税込715円)

Conger eel



厚切りうなぎ

590円(税込649円)

Unagi eel



若ネギ

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

vinegared mackerel

自家製しめ鯖炙り
わさびおろし特選

Searched vinegared mackerel
(additional Wasabi topping)

各380円(税込418円)

カレイエンガワ炙り

Searched flounder fin

各490円(税込539円)



活メかんぱち

490円(税込539円)

Greater amberjack



自家製小肌

490円(税込539円)

Special vinegared gizzard shad

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

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

ふりっふりの
赤海老ゆず塩

490円(税込539円)

Red shrimp with Yuzu salt

ふりっふりの
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

表示価格は税込価格。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。当店は国産産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 柚子塩



本日の貝三昧

980円(税込1,078円)

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

Today's special shellfish (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。当店は国産産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)

まぐろ大とろ
まぐろとろ
まぐろとろ炙り 柚子胡椒



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 柚子塩
炙りスジとろ
わさびおろし



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。当店は国産産を使用しております。

至極

いくら&うに

極上いくら軍艦

680円(税込748円)

Premium salmon roe Gunkan roll

生うに軍艦

1,360円(税込1,496円)

Sea urchin Gunkan roll

とびっこ軍艦 250円 (税込275円)

Flying fish roe Gunkan roll

納豆軍艦 180円 (税込198円)

Natto Gunkan roll

ツナサラダ軍艦 180円 (税込198円)

Boiled tuna salad Gunkan roll

カニカマサラダ軍艦 250円 (税込275円)

Crab fishcake 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。

豪盛

どうかいり

豪盛コーン軍艦

180円(税込198円)

Corn Gunkan roll

釜揚げしらす軍艦

420円(税込462円)

Boiled young sardine Gunkan roll

豪盛六子きゅうり軍艦

465円(税込511円)

conger eel and cucumber Gunkan roll





有明産
高級海苔
使用

香りまで 美味しい

千本漬け巻

250円(税込275円)

Takuwan pickled radish roll



南高うめ胡巻

420円(税込462円)

Salted plum and cucumber roll



山ごぼう巻 (味噌)

320円(税込352円)

Crunchy pickled plant root Miso roll



南高うめ巻

380円(税込418円)

Salted plum roll



かっぱ巻

250円(税込275円)

Cucumber roll



山芋のなみだ巻

320円(税込352円)

Japanese yam and hot Wasabi roll



納豆巻

180円(税込198円)

Natto roll



かんぴょう巻

290円(税込319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。

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

750円(税込825円)

Homemade rolled omelet (Unagi eel and WASABI)



自家製玉子焼
しらすおろし

550円(税込605円)

Homemade rolled omelet (Shirasu Oroshi)



活鮮サーモン かま煮

930円(税込1,023円)

Simmered salmon



あら汁

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

390円(税込429円)

Chawan-mushi steamed broth custard



カニたっぷり 茶碗蒸し

690円(税込759円)

Chawan-mushi steamed broth custard (Crab)



六子たっぷり 茶碗蒸し

890円(税込979円)

Chawan-mushi steamed broth custard (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。写真はイメージです。

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
930円
 (税込 1,023円)
 Deep fried salmon



自家製ザリガリ保入
 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

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)

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)

ICE CREAM



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)



ショコラケーキ
 ナッツベリーソース
590円
 (税込649円)

**ハーブスパイス
 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



一番搾り



KIRIN 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
980円
 (税込1,076円)

277円
 おトク

キリン一番搾り
生ビールジョッキ
550円(税込605円)



スプリングバレー
店長おすすめ銘柄
650円(税込715円)



スプリングバレー
豊満496(ヨンキョーロク)
650円(税込715円)



キリンラガー中瓶
Kirin Lager Beer
500mbottle
650円(税込715円)



サントリー ザ・プレミアムモルツ
650円(税込715円)

ノンアルコール
瓶ビール
NON ALCOHOL BOTTLE BEER

ノンアルコール 小瓶ビール
480円(税込528円)

ハイボール/ウィスキー
WHISKEY



きれいな味。
美しい香り。

陸ハイボール
480円(税込528円)
[Riku]Whiskey Soda

陸ハイボール 濃いめ
550円(税込605円)
[Riku]Whiskey Soda Strong

軽やかな口当たり
料理によく合います

富士 ウィスキー
1,130円(税込1,243円)

[Fuji]Whiskey Straight・with water・with Soda

選べます ロック 水割り ソード



未成年の飲酒は法律で禁止されています。お酒は二十歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中・授乳期の飲酒は胎児に影響を与える恐れがあります。

SOUR
サワー

甘くない爽やかな
美味しさ



キリン 氷結 無糖サワー
480円(税込528円)
Kirin Hyoketsu Sugar-free

ゆずサワー YUZU Sour
480円(税込528円)

グレープフルーツサワー
480円(税込528円) Grapefruit Sour

杏露酒サワー
480円(税込528円)
SHINLUCHU(apricot)Sour

焼酎

選べます ロック 水割り ソード

芋 焼酎
480円(税込528円)
Grass [Maroyaka Imo Shochu]



吟香 鳥飼 吟香 鳥飼
550円(税込605円)
Grass [Torikai Kome Shochu]



麦 白水麦 焼酎
480円(税込528円)
Grass [Hakusui Mugi Shochu]



すっきり美味しい

緑茶割り
480円(税込528円)
Shochu with Green Tea

烏龍茶割り
480円(税込528円)
Shochu with Oolong Tea

果実酒

選べます ロック 水割り ソード

まっかい梅酒
480円(税込528円)
Plum wine [MAKKOI]



かろやか梅酒
480円(税込528円)
Plum wine [KAROYAKA]



ワイン



フルボトル 赤
red wine
1,200円(税込1,320円)

フルボトル 白
white wine
1,200円(税込1,320円)



未成年の飲酒は法律で禁止されています。お酒は二十歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中・授乳期の飲酒は胎児に影響を与える恐れがあります。

ソフトドリンク 各種350円
(税込385円)



コカ・コーラ



コカ・コーラ ゼロ



ジンジャエル



100%オレンジ



100%アップル



烏龍茶



カルピス



カルピスソーダ

NEW 新しくなった!

キッズすたんぷ

デザートはジュースがらえて、

ぬいぐるみを
プレゼント!!

ほしい
ジュースまたは
アイスがもらえる!

もっている
シールを
もってくるね!



小学生以下のお子様対象です

ジュースは、ソフトドリンクメニューからえらんでね
アイスは、「バニラ・マッチャ」からえらんでね

日本酒

特約店限定酒

各種
150ml

800円 (税込880円)

PREMIUM JAPANESE SAKE



特別純米

田友

新潟県

越後産
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

一本メ
Ipponshime



吟醸

翠露

長野県

長野県産米 (非公表)
Suiro



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・授乳期の飲酒は胎児に影響を与える恐れがあります。



特別純米

いづみ橋恵
青ラベル

神奈川県

原橋酒造 / 山田錦
I Dry I Megumi Blue Label Junmai Ginjo



特別純米辛口

相模灘
さかみなた

神奈川県

久保田酒造 / 燕山錦
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
てんせいふうろ

神奈川県

熊澤酒造 / 五百万石
Tensei Furu Special Honjozo



特別純米

昇龍蓬萊
しょうりゅうほうらい

神奈川県

大矢幸酒造 / 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・授乳期の飲酒は胎児に影響を与える恐れがあります。



本醸造

越乃景虎龍
こしのかげとりのりゅう

新潟県

熊澤酒造 / 五百万石
Koshino kagetora ryu



本醸造

メ張鶴月
めはりつるつき

新潟県

宮澤酒造 / 五百万石
Shimehari Tsurutsuki



純米酒

澤屋まつもと
守破離
しやうはな

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
すいけい

高知県

野村酒造 / 国産米
Suigei



純米酒

巡米
まんざくの花
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、本すわい蟹

本日の白身、生とろサーモン、極上いくら軍艦、ぷりぷりの赤海老、ほたて、穴子



まぐろづくし
本まぐろ
堪能！

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、塩漬まぐろ
軍艦揚げまぐろ、秋刀とぎやうりの中巻

1,500円(税込1,620円)

1人前 6貫・1本



運った時はコレ！
定番人気の
ネタが楽しめる

煌
KIRAMEKI

本まぐろ中とろ、三崎めばちまぐろ赤身、やりいか、本日の白身
極上いくら軍艦、たまごにぎり、ぷりぷりの赤海老
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



彩
IRODORI

三崎めばちまぐろ赤身、やりいか、生サーモン
ほたて、極上いくら軍艦、自家製玉子焼、白飯入り
こだわりのあじ、焼・穴子、とろとろ

1,200円

(税込1,296円)

1人前 7貫・1本



輝
KIRAMEKI
かがやき

三崎めばちまぐろ赤身、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、つばき

1,550円

(税込1,674円)

1人前 10貫



こだわり
KODAWARI

本まぐろ中とろ、本まぐろ赤身、しましあじ、生とろサーモン
ほたて、極上いくら軍艦、自家製玉子焼、白飯入り
こだわりのあじ、焼・穴子、とろとろ

2,500円

(税込2,700円)

1人前 10貫・1本



極
KIRAMEKI
きわみ

本まぐろ大とろ、本まぐろ中とろ、本まぐろ赤身、生人海老
極上いくら軍艦、生とろサーモン、自家製玉子焼、焼し赤海老
こだわりのあじ、ほたて、本すわい蟹、焼・穴子

2,850円

(税込3,078円)

1人前 12貫



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、自家製、白飯、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
えびとどんと
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・価格例です。■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。

大桶にご注文の場合は
数日にお知らせいたします。