

恵 まぐろの

1,500円 (税込1,650円) **7貫 +巻物**

MGURO NO MEGUMI

お一人さま 1皿のみ

昼20食 / 夜20食限定

・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|

本まぐろスジとろ三昧

750円 (税込825円)

Rare parts of bluefin tuna (3pcs)

本まぐろとろ三昧

1,360円 (税込1,496円)

Bluefin tuna fatty assortment (3pcs)

本まぐろづくし

1,180円 (税込1,298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。

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。

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

本まぐろのなみだ巻 680円 (税込748円)

HOT Bluefin tuna and Wasabi roll

数量限定

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 840円 (税込924円)

シャキシャキねぎとトロツト 本まぐろのうまみ

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

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

まぐろとろ ひっかき軍艦 590円 (税込649円)

Negitoro minced tuna Gunkan roll

数量限定

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 とびっこ、コーンマヨネーズ

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

artisanshhip

店内織人仕込み

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

750円 (税込825円)  
Special bigeye tuna  
assortment (4pcs)



まぐろはほ肉の  
塩漬け軍艦

塩づけまぐろ

醤油漬けまぐろ

三崎めばちまぐろ  
赤身



塩漬けまぐろ 380円  
(税込418円)  
Pickled tuna in 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。



生七味漬けまぐろ 380円  
(税込418円)  
Pickled tuna in Shichimi hot spice

産地  
七味  
京都  
京都薬味問屋から  
特別にお分け  
頂いています



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)

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。

## 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

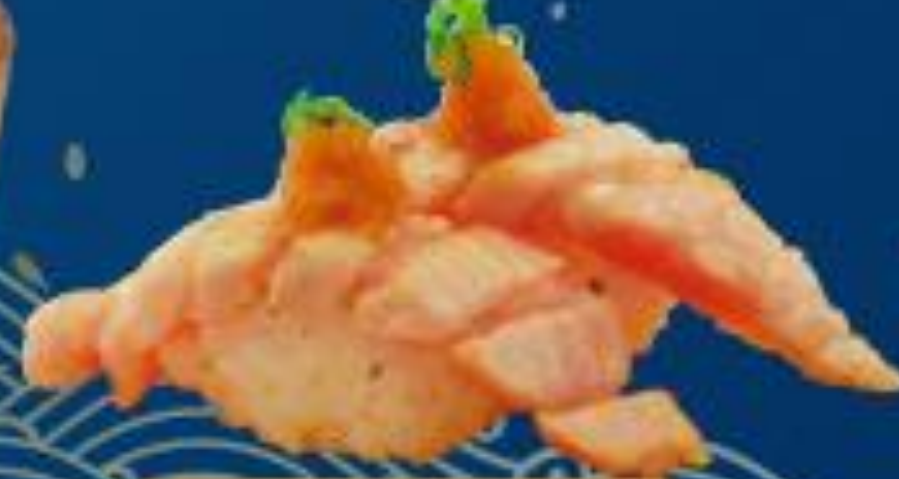
680円 (税込748円)  
Special bigeye tuna assortment (3pcs)

三崎めばちまぐろ中とろ  
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



### 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。



やりいか 290円 (税込319円)  
Spear squid



やりいか 380円 (税込418円)  
Spear squid with Karasumi botargo



まいか 380円 (税込418円)  
Japanese flying squid

赤いか 380円 (税込418円)  
Neon flying squid



生げそ 230円 (税込253円)  
Squid leg

蒸したこ 380円 (税込418円)  
Boiled octopus



## 磯の香り

あわび 肝醤油仕立て 750円 (税込825円)  
Abalone with liver soy sauce



大とり貝 590円 (税込649円)  
Japanese egg cockle

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

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 透鮮 サーモン

かっせん



**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  
ピ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)

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 透鮮 サーモン

かっせん



**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)



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



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



**自家製玉子焼**  
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



**天然 まぐろレアかつ**  
590円(税込649円)  
Rare tuna cutlet



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



**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



**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**  
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880円)  
Chawan-mushi steamed  
brothy custard(Salmon roe)

**たこの唐揚げ** 680円(税込748円)  
Deep fried octopus

**フライドポテト** 380円(税込418円)  
Fried potato

**チーズスティック** 465円(税込511円)  
Fried cheese sticks

**鶏の唐揚げ** 465円(税込511円)  
Deep fried chicken

**エビフライ (2匹)** 680円(税込748円)  
Fried shrimp (2P)

**まぐろ竜田揚げ** 590円(税込649円)  
Fried tuna tatsuta

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。

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。

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



カレイエンガワ

Flounder fin

カレイエンガワ炙り

Seared flounder fin

各380円 (税込418円)



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)



活メかんぱち

465円 (税込511円)

Greater amberjack



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。

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。

海の恵手巻き

930円 (税込1,023円)  
Premium hand roll

ずわい蟹

680円 (税込748円)  
Snow crab

炙りずわい蟹 カラスミ付

750円 (税込825円)

かに味噌軍艦

380円 (税込418円)

あなたが  
選ぶのは

えび派?  
かに派?

蒸し車海老一貫

465円 (税込511円)  
Steamed Kuruma prawn

旨みが  
凝縮!

ぷりっぷりの赤海老

380円 (税込418円)  
Red shrimp

甘エビ

290円 (税込319円)  
Pink prawn

ゆでえび

290円 (税込319円)  
Boiled shrimp

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

180円 (税込198円)  
Flying fish roe Gunkan roll

ツナサラダ軍艦

180円 (税込198円)  
Boiled tuna salad Gunkan roll

納豆軍艦

180円 (税込198円)  
Natto Gunkan roll

カニカマサラダ軍艦

230円 (税込253円)  
Crab fishcake salad Gunkan roll

釜揚げ

しらず軍艦

380円 (税込418円)  
Boiled young sardine Gunkan roll

山盛り

コーン軍艦

180円 (税込198円)

Corn Gunkan roll

YOKOSUKA

★★★★★ 豪華賞 ★★★★★

軍艦

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。

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。

無くなり次第終了

# 贅沢なひと

Ends as soon as it's gone **4,500円** (税込4,950円)

Raw sea urchin

2,040円 (税込2,244円)

写真は75gです。

板うに 無くなり次第終了

60g

**4,500円** (税込4,950円)

Ends as soon as it's gone

倍盛り生うに軍艦

**2,720円** (税込2,992円)

Extra large(2P)

のっけ軍艦

いくら50g (通常の2.5倍) Salmon Roe

**50g**

**1,360円** (税込1,496円)

いくら75g (通常の3.5倍) Salmon Roe

**75g**

**2,040円** (税込2,244円)

# 山盛軍艦

まぐろちから身軍艦  
Maguro CHIKARAMI  
**290円** (税込319円)

まぐろとろひっかき軍艦  
Maguro minced Toro  
**590円** (税込649円)

上野店名物商品  
ハラカドにも上陸

えんがわ軍艦  
Flat fish  
**465円** (税込511円)

穴子軍艦  
Sea eel  
**465円** (税込511円)

甘えび軍艦  
Sweet shrimp  
**500円** (税込550円)

サーモン軍艦  
Salmon  
**590円** (税込649円)

## 日本酒 各種150ml 680円(税込748円)

JAPANESE SAKE

いずみ橋 青ラベル 神奈川県 泉橋酒造/山田錦 I Dry I megumi Blue Label Junmai Ginjo

相模灘 神奈川県 久保田酒造/美山錦 Sagami-Nada

越乃景虎龍 新潟県 熊澤酒造/五百万石 Koshino kagetora ryu

天青風露 神奈川県 熊澤酒造/五百万石 Tensei Furu Special Honjozo

酔鯨 高知県 熊澤酒造/国産米 Suigei

## 日本酒 各種150ml 680円(税込748円)

JAPANESE SAKE

酒田錦 神奈川県 瀬戸酒造/吟のさと Sakata Nishiki Junmai

メ張鶴月 新潟県 宮尾酒造/五百万石 Shimehari Tsurutsuki

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

昇龍蓬菜 神奈川県 大矢孝酒造/国産米 Shoryu Horai

巡米 まんさくの花 朝日70 秋田県 日の丸醸造/星あかり Mansaku-no-Hana Hoshiakari 70

### プレモルの最高峰誕生。

ザ・プレミアムモルツ マスターズドリーム **650円** (税込715円)

DRAFT BEER [SUNTORY] THE PREMIUM MALT'S MASTER'S DREAM

ザ・プレミアムモルツ 香るエール **550円** (税込605円)

SUNTORY THE PREMIUM MALT'S KAORU ALE

### ハイボール/ウィスキー WHISKEY

角ハイボール **480円** (税込528円) [KAKU]Whiskey Soda

角ハイボール 濃いめ **550円** (税込605円) [KAKU]Whiskey Soda Strong

ジムビームハイボール **480円** (税込528円) [JIM BEAM]Whiskey Soda

ジムビームハイボール 濃いめ **550円** (税込605円) [JIM BEAM]Whiskey Soda Strong

### 瓶ビール BOTTLE BEER

サントリー 生ビール トリプル生 **650円** (税込715円) [SUNTORY] Draft Bottle Beer

サントリー ザ・プレミアムモルツ **650円** (税込715円) [SUNTORY] THE PREMIUM MALT'S Bottle Beer

### ノンアルコール 瓶ビール

ノンアルコール小瓶ビール **480円** (税込528円)

NON ALCOHOL BOTTLE BEER

軽やかな口当たり、料理によく合います

知多 ウィスキー **1,100円** (税込1,210円) [CHITA]Whiskey Straight · with water · with Soda

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。妊娠期・授乳期の飲酒は胎児に悪影響を与える恐れがあります。

# テイクアウト寿司

店内ではお召し上がりいただけません。

TAKE  
OUT



## 煌

きらめき

① KIRAMEKI

2,050円  
(税込2,214円)

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、ぷりっぷりの赤海老  
こだわりのあじ、生サーモン、とり貝、穴子

1人前 11貫

自慢 人気の  
まぐろが楽しめる  
まぐろづくし

② MAGURO ZKUSHI

1,500円(税込1,620円)

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人前 6貫+1本



1,200円(税込1,296円) ③ IRODORI

1人前 7貫+1本



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、かっぱ巻



1,550円(税込1,674円) ④ KAGAYAKI

1人前 10貫



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



2,500円(税込2,700円) ⑤ KODAWARI

1人前 10貫+1本



本まぐろ中とろ、本まぐろ赤身、上白身、生サーモン、ほたて、極上いくら軍艦  
自家製玉子焼、赤えび、こだわりのあじ、極・穴子、とろたく巻



2,850円(税込3,078円) ⑥ KIWAMI

1人前 12貫



本まぐろ大とろ、本まぐろ中とろ、本まぐろ赤身、上白身、極上いくら軍艦  
生うに軍艦、自家製玉子焼、蒸し甲斐海老、こだわりのあじ、ほたて、ずわい蟹、極・穴子

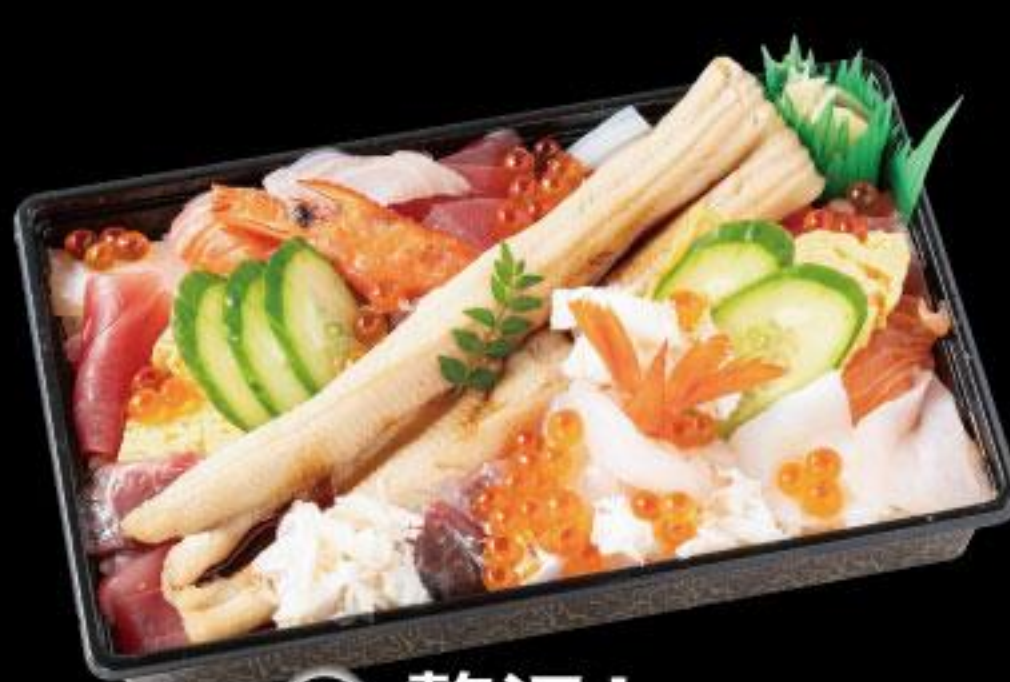
## 大満足の海鮮弁当



⑦ 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、三崎まぐろ赤身、光物  
いくら、穴子、生サーモン、赤海老、白身、自家製玉子焼



⑧ 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



⑨ 本まぐろ錦重

2,500円(税込2,700円)

本まぐろ中とろ、本まぐろ赤身



⑩ 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