

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)

・本まぐろ大とろ
・本まぐろとろ
・本まぐろとろ炙り (柚子胡椒)

本まぐろとろ三昧

1,360円 (税込1,496円)

Bluefin tuna fatty assortment (3pcs)

・本まぐろ大とろ
・本まぐろ中とろ
・本まぐろ赤身
・本まぐろ軍艦

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

贅沢な一皿 **至極**

本まぐろのなみだ巻 680円 (税込748円)
HOT Bluefin tuna and Wasabi roll

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)
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

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
塩漬けが特徴

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

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。



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
100kg級のまぐろから
わずか10貫分のみ！

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、一貫一貫握り提供しています。



三崎めばち まぐろ三味

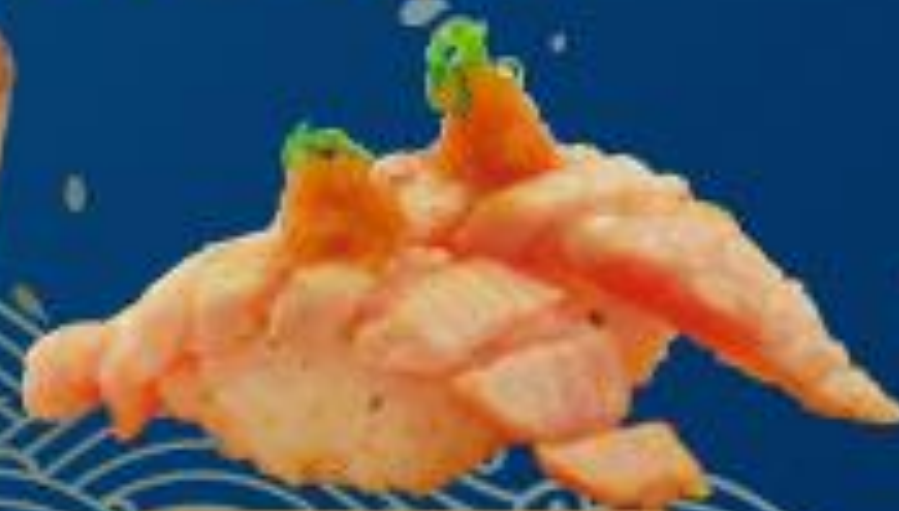
680円 (税込748円)
Special bigeye tuna assortment (3pcs)

- 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



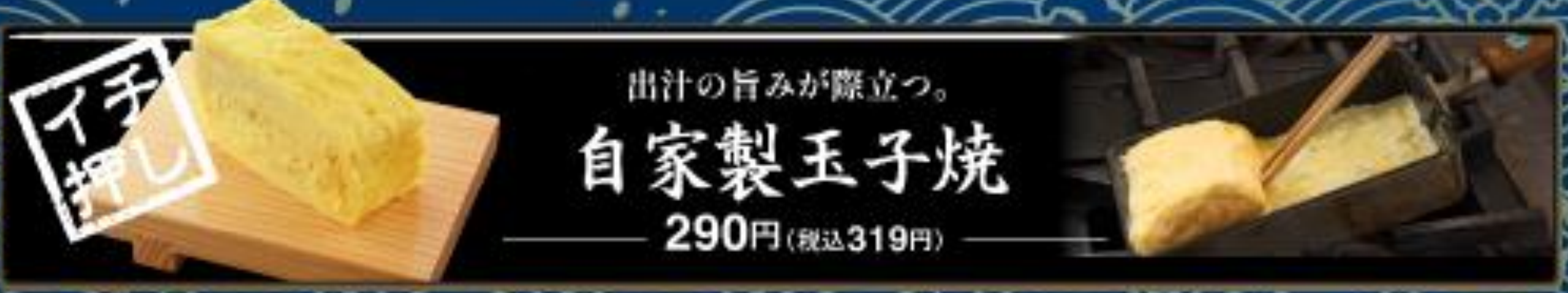
三崎めばち まぐろ炙り

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



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



生げそ 230円 (税込253円)
Squid leg



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 かつせん サーモン



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 かつせん サーモン



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

鶏の唐揚げ 465円(税込511円)
Deep fried chicken

フライドポテト 380円(税込418円)
Fried potato

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

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

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



高知土佐名物
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



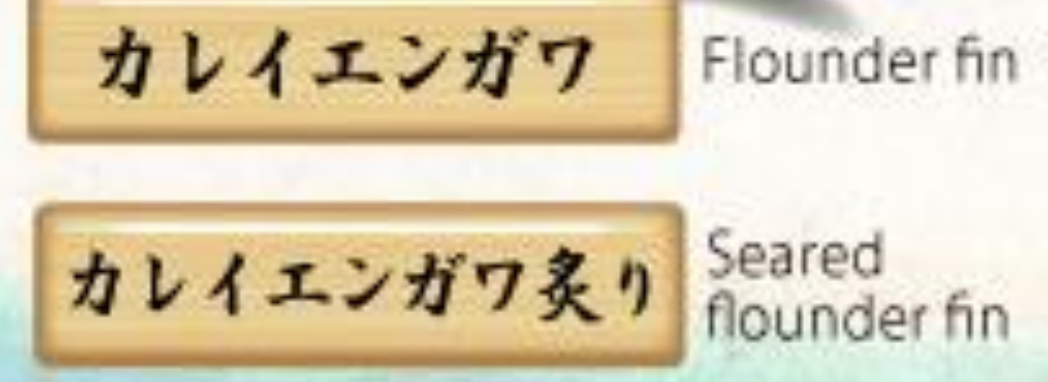
カレイエンガワ Flounder fin



自家製しめ鯖 vinegored mackerel



活メかんぱち
465円 (税込511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
380円 (税込418円)
Special vinegored gizzard shad

各**380円** (税込418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。

熱々フワフワ ×濃厚タレ

肉厚活メ
極
穴子一貫

数量限定

680円 (税込748円)
Premium conger eel (1pc)

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
ずわい蟹、ねぎとろ、カニみそ
いくら、うに、芽ねぎ
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 カラスミかけ
750円 (税込825円)
Snow crab with Karasumi botargo

あなたが選ぶのは
凝縮!
蒸し車海老一貫
465円 (税込511円)
Steamed Kuruma prawn

ふりっふりの赤海老
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

数量限定
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
しらす軍艦
380円 (税込418円)
Boiled young sardine Gunkan roll

YOKOSUKA
山盛り
コーン軍艦
180円 (税込198円)
Corn 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。

創業安政4年(1857年)
岩井の胡麻油 使用

新鮮で旨味のある
食材を香り高い
「岩井の胡麻油」で
サクッと丁寧に
揚げました。

店内揚げ

寿司と酒とアテたい

天ぷら

絢爛 けんらん 7種

えび・穴子・しいたけ真丈
なす・かぼちゃ・大根煮・大葉・いか

1,980円(税込 2,178円)

6 kinds of Tempura
shrimp, conger eel, shiitake mushroom, eggplant,
kabocha radish stew, shiso squid



華やぐ、海老

海老、煮大根、大葉いか

1,500円(税込 1,650円)

Shrimp, boiled radish, shiso squid

煮大根天ぷら

500円(税込 550円)

Simmered radish(Tempura)

[ふっくら!]しいたけ

550円(税込 605円)

shiitake mushroom



一本穴子の天ぷら
煮大根、大葉いかを添えて

1,680円(税込 1,848円)

boiled conger eel with radish and shiso squid



芋王

690円(税込 759円)

Sweet potato



大人のモッツアレラチーズ

790円(税込 869円)

Camembert cheese

写真はイメージです。仕入れ状況により、お取り扱いがない場合がございます。

寿司と酒とアテたい

焼魚

酔味噌がアクセント

銀鱈 ぎんだら 西京焼

1,080円(税込 1,188円)

ENGLISH ENGLISH ENGLISH



じっくり焼き
店内

約00cm./大きな

赤魚

1,250円(税込 1,375円)

ENGLISH ENGLISH ENGLISH



さば

1,500円(税込 1,650円)

ENGLISH ENGLISH ENGLISH



縞ほっけ

1,250円(税込 1,375円)

ENGLISH ENGLISH ENGLISH



サーモン西京焼

1,250円(税込 1,375円)

ENGLISH ENGLISH ENGLISH



こまい

580円(税込 638円)

ENGLISH ENGLISH ENGLISH

写真はイメージです。仕入れ状況により、お取り扱いがない場合がございます。

市場直送! 鮮度がバツグン
本日入荷の刺身

刺身2点盛り
980円(税込 1,078円)
Assortment of 2 pieces of sashimi

刺身5点盛り
3,200円(税込 3,520円)
Assortment of 5 pieces of sashimi

おすすめ白身盛り
1,350円(税込 1,485円)
Assortment of white-fleshed fish sashimi

刺身3点盛り
1,760円(税込 1,936円)
Assortment of 3 pieces of sashimi

活鮮サーモン刺身
840円(税込 924円)

その他、本日のおすすめにもメニューあります



単品一品

まぐろぶつ
780円(税込 858円)
Chunks of tuna

たこぶつ
780円(税込 858円)
Chunks of Octopus

もろきゅう
300円(税込 330円)
Cucumber with miso paste

かにみそ(つまみ)
480円(税込 528円)
Crab miso

写真はイメージです。仕入れ状況により、お取り扱いがない場合がございます。

新食感 わらびもち氷



抹茶

880円(税込 968円)
ENGLISH ENGLISH ENGLISH



きなこ黒蜜

880円(税込 968円)
ENGLISH ENGLISH ENGLISH

写真はイメージです。仕入れ状況により、お取り扱いがない場合がございます。

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、かつ巻



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、蒸し甲殻類、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