

まぐろの

めぐみ

7貫
+巻物

1,500円
(税込1,650円)

特別価格

MGURO NO MEGUMI

JAPAN
FOOD
SELECTION

2024年12月
グランプリ受賞

塩漬けまぐろ

まぐろのトロ

まぐろの赤身

まぐろの中トロ

まぐろの頭

まぐろの尾

まぐろの骨

まぐろの皮

まぐろの筋

まぐろの膜

まぐろの骨

まぐろの皮

まぐろの筋

まぐろの膜

超
限定品

お一人さま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

まぐろ大トロ

まぐろ中トロ

まぐろ赤身

まぐろ頭

本まぐろづくし

1,380円
(税込1,518円)

Bluefin tuna assortment (4pcs)

まぐろ大トロ

まぐろ中トロ

まぐろ中トロ炙り(柚子胡椒)

本まぐろとろ三昧

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。

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
まぐろ三昧

680円(税込748円)

Special bigeye tuna assortment (3pcs)

三崎めばちまぐろとろ

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

イチョ
押し

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

味

artisanship

店内職人仕込み

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

780円(税込858円)

Special bigeye tuna
assortment (4pcs)

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

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

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)

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。

京都
生七味

京都薬味問屋から
特別にお分け
頂いています。

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。

Bluefin Maguro sushi

680円(税込**748円**)
Bluefin tuna Otoro (1pc)

590円 (税込**649円**)

Bluefin tuna Akami

750円(税込825円)

Seared bluefin tuna Otoro

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。

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

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

本まぐろのとり
シャキ太巻

シャキシヤキねぎとトロツと
本まぐろのうまみ

840円
(税込924円)

※山芋、赤芋入り

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。

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

まぐろとろ
ひっかき軍艦

590円 (税込649円)

Negitoro minced tuna 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 *Sever*
★★★★★★★★

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

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



**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
ビュッ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)



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。

活鮮サーモン刺身

840円(税込924円)



熱々フワフワ
×濃厚タレ

肉厚活メ
極
穴子一貫

720円(税込792円)

Premium conger eel (1pc)

数量限定



活メ
一本穴子

650円(税込715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。

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



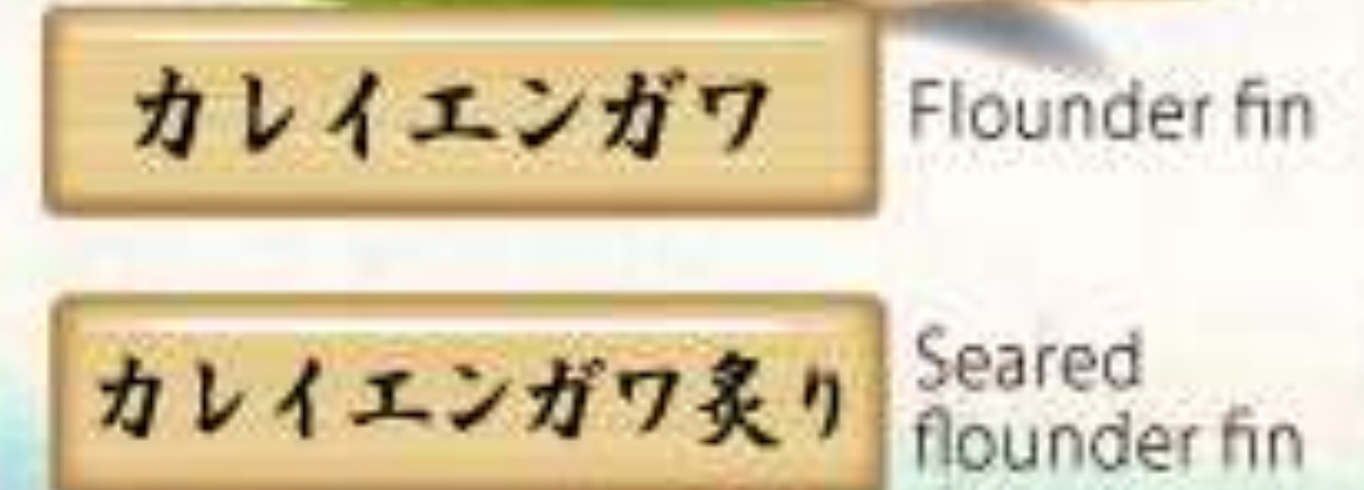
自家製しめ鯖

vinegored
mackerel



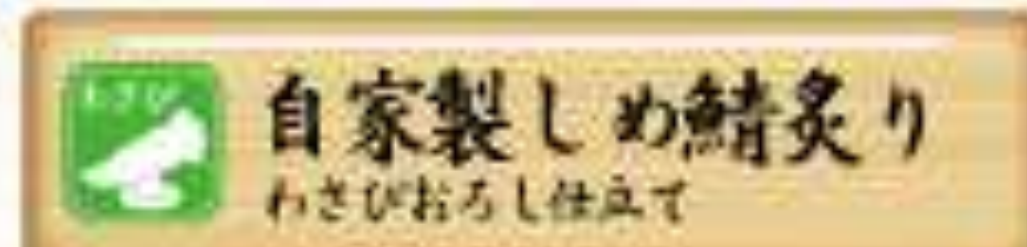
活メかんばち

490円 (税込539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

490円 (税込539円)
Special vinegored gizzard shad

各490円 (税込539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。



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



甘エビ

490円 (税込539円)
Pink prawn



ゆでえび

290円 (税込319円)
Boiled shrimp

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

ぷりっぷりの
赤海老ゆず塩

490円 (税込539円)
Red shrimp with Yuzu salt

ぷりっぷりの
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

表示価格は税込です。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。



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
活鮮サーモンゆず塩



本日の貝三昧

980円(税込**1,078円**)
Today's special shellfish (3pcs)

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

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。



本まぐろとろ三昧

1,380円(税込**1,518円**)
Bluefin tuna fatty assortment (3pcs)

本まぐろ大とろ
本まぐろとろ
本まぐろとろ炙り | ゆず胡椒 |



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 | ゆず塩 |
炙りスジとろ
| わさびおろし |

わさび



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。当店は国産米を使用しております。



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。



きらめき

煌

① KIRAMEKI

自慢 人気 の
まぐろが楽しめる
まぐろづくし

② MAGURO ZUKUSHI

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

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、ぶりっぷりの赤海老
こだわりのあじ、生サーモン、とり貝、穴子

1人前 11貫



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、蒸し車海老、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

■写真はイメージ・盛付例です。■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。