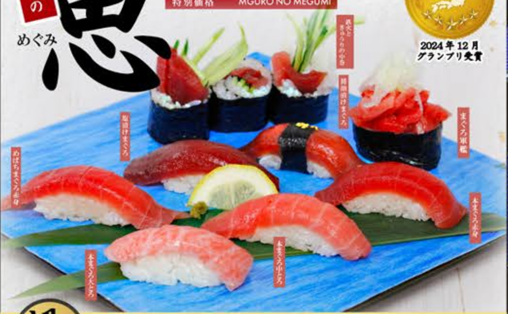
まぐろの恵 めぐみ

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



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

- 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)

- 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)

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。

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 まぐろ三昧
680円（税込748円）
Special bigeye tuna assortment (3pcs)

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

イチ押し

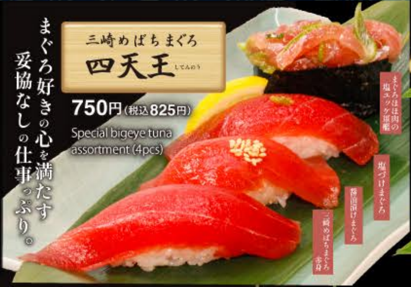
出汁の旨みが際立つ。
自家製玉子焼
290円（税込319円）

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。

匠味
三崎 めばち まぐろ
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（してんのう）
750円（税込825円）
Special bigeye tuna assortment (4pcs)

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。

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

京都産生七味

京都薬味問屋から特別にお分け頂いています

生七味漬けまぐろ
380円（税込418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
380円（税込418円）
Pickled tuna in soy sauce

希少部位

100kg級のまぐろからわずか10貫分のみ！

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)

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一皿

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

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。

横須賀軍艦Seven 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

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

数量限定

わさび

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

シャキシャキねぎとトロッと
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。

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

活〆真鯛

465円（税込511円）

Red sea bream

活〆かんぱち

465円（税込511円）

Greater amberjack

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

わさび **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）

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。

天然水 活鮮（かっせん）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

Japan Salmon

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

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

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（かっせん）サーモン

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

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。

おすすめ一品料理

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。

活鮮サーモン刺身
840円（税込 924円）

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

やりいか カラスミがけ
380円（税込418円）
Spear squid with Karasumi botargo

赤いか
380円（税込418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。

贅沢がてんこ盛り

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

あなたが選ぶのは

えび派？かに派？

旨みが凝縮！

蒸し車海老 一貫
465円（税込511円）
Steamed Kuruma prawn

ずわい蟹
680円（税込748円）
Snow crab

ぷりっぷりの赤海老
380円（税込418円）
Red shrimp

炙りずわい蟹 カラスミがけ
750円（税込825円）
Snow crab with Karasumi botargo

かに味噌軍艦
380円（税込418円）
Crab butter Gunkan roll

甘エビ
290円（税込319円）
Pink prawn

ゆでえび
290円（税込319円）
Boiled shrimp

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。

磯の香り

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

赤貝
590円
（税込649円）
Bloody clam

あわび 肝醤油仕立て

750円（税込825円）

Abalone with liver soy sauce

ほたて

465円

（税込511円）

Scallop

つぶ貝

380円

（税込418円）

Tsubu whelk

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。

熱々フワフワ×濃厚タレ

肉厚活〆

極 穴子一貫

数量限定

680円（税込748円）

Premium conger eel (1pc)

活〆 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

お子様にも人気商品 **玉子握り**

180円（税込198円）

Japanese rolled omelet

お子様にも人気商品 **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。

有明産
高級海苔
使用

香りまで美味しい

南高うめ胡巻

290円（税込319円）

Salted plum and cucumber roll

山ごぼう巻（味噌）

290円（税込319円）

Crunchy pickled plant root Miso roll

千本漬け巻

230円（税込253円）

Takuwan pickled radish roll

南高うめ巻

290円（税込319円）

Salted plum roll

かっぱ巻

180円（税込198円）

Cucumber roll

山芋のなみだ巻

290円（税込**319**円）
Japanese yam and
hot Wasabi roll

わさび

納豆巻

180円（税込**198**円）
Natto roll

かんぴょう巻

230円（税込**253**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。

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

お子様にも 人気商品

とびっこ軍艦 Flying fish roe Gunkan roll	**180円** （税込**198**円）	**ツナサラダ軍艦** Boiled tuna salad Gunkan roll	**180円** （税込**198**円）
納豆軍艦 Natto Gunkan roll	**180円** （税込**198**円）	**カニカマサラダ軍艦** Crab fishcake salad Gunkan roll	**230円** （税込**253**円）

釜揚げ
しらす軍艦

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

YOKOSUKA
★ ★ ★ ★ 横須賀 ★
軍
艦

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。

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｜

本まぐろとろ三昧

1,360円
（税込**1,496** 円）

Bluefin tuna fatty assortment (3pcs)

カニ味噌
生うに
いくら

北海軍艦三昧

980円
（税込 **1,078**円）

North sea foodstuffs assortment (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｜

本まぐろスジとろ三昧

750円
（税込**825**円）

わさび

Rare parts of bluefin tuna (3pcs)

蒸し海老
赤海老
甘海老

えび三昧

590円
（税込**649**円）

Shrimp 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。

JAPAN FOOD SELECTION
2024年12月
グランプリ受賞

昼20食/
夜20食限定

まぐろの恵

本まぐろ大とろ・本まぐろ中とろ
本まぐろ赤身・めばちまぐろ赤身
塩漬けまぐろ・醤油漬けまぐろ
まぐろ軍艦・鉄火ときゅうりの中巻

1,500円（税込1,650円）

Top recommended tuna assortment (7pcs)
Limited to 20 dishes

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。

三崎めばち まぐろ四天王

三崎めばちまぐろ赤身　醤油漬けまぐろ
塩漬けまぐろ　まぐろほほ肉の塩ユッケ軍艦

750円（税込825円）

Special bigeye tuna assortment (4pcs)

本まぐろづくし

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

1,180円（税込1,298円）

Bluefin tuna assortment (4pcs)

いかづくし

真いか　いか軟骨
いかみみ　ボイルげそ

590円（税込649円）

Squid assortment (4pcs)

上握りセット

あら汁
自家製
茶碗蒸し
付き

4,100円（税込4,510円）

全12種

まぐろ軍艦・いくらしらす盛り・生うに軍艦
本まぐろ大とろ・本まぐろ中とろ・活〆真鯛・あじ・サーモン
一本穴子・赤海老・本日の白身・大とり貝

お昼だけの特別メニュー！

味自慢

ランチ寿司

のり汁
自家製玉子焼
付き

並握りセット

1,900円（税込2,090円）

三崎めばちまぐろ赤身・活〆真鯛・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。

お持ち帰り寿司・弁当

盛り込み寿司

舞 MAI

4,800円(税込5,184円)

本まぐろ中とろ、本まぐろ赤身、こだわりのあじ
ずわい蟹、本日の白身、生サーモン
極上いくら軍艦、ぷりっぷりの赤海老、ほたて、穴子

職人技光る✦究極のおもてなし

宴 UTAGE

4人〜5人前 50貫

8,800円(税込9,504円)

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

ご予約は
お電話にて承ります。
お渡しは**店頭**に限ります。

ご注文方法 ［電話注文 または 店頭 での注文］

お電話番号	お名前	注文内容	受付日 受取り日時

☎ お電話でのご注文の場合お手元にご注文内容をご用意の上店舗までお電話ください。

パーティー・会議などシーンに合わせた、大桶盛り込み寿司も承ります。

■写真はイメージ・盛付例です。■国産のお米を使用しております。
■うなぎ・あなごは小骨が入っておりますのでご注意ください。
■掲載価格折り箱代込みの価格です。
■パーティ・会議などで、ご注文数量が多い場合は、数日前にご相談ください。
■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。
■土日祝日は大変混み合いますので、お早目にご予約をお願いいたします。
■商品は生物ですので、お早めにお召し上がりください。

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。

1人前寿司・弁当

まぐろづくし

海の黒いダイヤ
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、塩漬けまぐろ
醤油漬けまぐろ、鉄火ときゅうりの中巻

1,500円（税込1,620円）

1人前 6貫・1本

迷った時はコレ！
定番 人気 のネタが楽しめる

煌
きらめき KIRAMEKI

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

2,050円（税込2,214円）

1人前 11貫

彩
IRODORI いろどり

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

1,200円（税込1,296円）

1人前 7貫・1本

輝
KAGAYAKI かがやき

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

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、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

2,500円（税込2,700円）

1人前 10貫・1本

極
KIWAMI きわみ

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

2,850円（税込3,078円）

1人前 12貫

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。

大量にご注文の場合は数日前にご相談ください。

■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。

本まぐろ中とろ入り 全⑩種の具材

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
三崎まぐろ赤身、いくら、穴子
生サーモン、赤海老、白身、自家製玉子焼

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
赤海老、光物、生サーモン、やりいか
いくら、１本穴子、自家製玉子焼

ぷりっと美味しい えびどー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
三崎めばちまぐろ赤身、生サーモン
穴子、やりいか、光物、自家製玉子焼