# まぐろの恵 めぐみ

7貫＋巻物 **1,500円**（税込1,650円）

特別価格 MIGURO NO MEGUMI

超限定 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

JAPAN FOOD SELECTION 2024年12月 グランプリ受賞

・本まぐろ大とろ ・本まぐろ中とろ ・本まぐろ赤身 ・本まぐろ漬

**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 ・本まぐろ中とろ ・本まぐろとろ炙り

**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 turia 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 三崎めばちまぐろ

創業50年！まぐろ問屋厳選 まぐろ

仕入れたまぐろは、店内で切り分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

店内職人仕込み artisanship

まぐろ好きの心を満たす 妥協なしの仕事ぶり

**三崎めばちまぐろ 四天王** 750円（税込825円） Special bigeye tuna assortment (4pcs)

**赤身レアステーキ** 590円（税込649円） Bigeye tuna rare steak

**醤油漬まぐろ** 380円（税込418円） Pickled tuna in soy sauce

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

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

**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

**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

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

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
**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

Japan Salmon 富士山が育んだ極上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)

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** 930円（税込1,023円）

**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

**もんごういか** 380円（税込418円） Cuttlefish

**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** 465円（税込511円） Neon flying squid

**蒸したこ** 380円（税込418円） Boiled octopus

# あなたが選ぶ えび派 かに派

**海の恵巻き** 930円（税込1,023円）
ずわい蟹、ねぎとろ、かにみそ、いくら、うに、胡瓜

**紅ズワイ蟹海軍艦（一貫）** 680円（税込748円） Red snow crab Gunkan roll

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

**甘エビ** 465円（税込511円） Pink prawn

**ゆでえび** 290円（税込319円） Boiled shrimp

**蒸し車海老一貫** 465円（税込511円） Steamed Kuruma prawn

旨み凝縮 **ぷりっぷりの赤海老** 380円（税込418円） Red shrimp

**ぷりっぷりの赤海老からすみ** 590円（税込649円） Red shrimp with Karasumi botargo

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

**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

**赤貝** 590円（税込649円） Bloody clam

**つぶ貝** 380円（税込418円） Tsubu whelk

# 熱々フワフワ×濃厚タレ

肉厚活〆極 数量限定 **穴子一貫** 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

**玉子焼** 180円（税込198円） Japanese rolled omelet

**いなり** 180円（税込198円） Inarizushi sushi pocket

# 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

**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

**山芋のなみだ巻** 290円（税込319円） Japanese yam and hot Wasabi roll

**納豆巻** 180円（税込198円） Natto roll

**山ごぼう巻（味噌）** 290円（税込319円） Crunchy pickled plant root Miso roll

**かっぱ巻** 180円（税込198円） Cucumber roll

**かんぴょう巻** 230円（税込253円） Kanpyo dried gourd roll

# 至極 いくら＆うに

数量限定 **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** 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

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。

**釜揚げしらす軍艦** 380円（税込418円） Boiled young sardine Gunkan roll

YOKOSUKA ★★★★★★★ 軍艦

**山盛りコーン軍艦** 180円（税込198円） Corn Gunkan roll

**北海軍艦三昧** カニ味噌 生うに いくら 980円（税込1,078円） North sea foodstuffs assortment (3pcs)

**えび三昧** 蒸し海老 赤海老 甘海老 590円（税込649円） Shrimp 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）

**本まぐろとろ三昧** 1,360円（税込1,496円） Bluefin tuna fatty 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** わさび 750円（税込825円） Rare parts of bluefin tuna (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。

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

# まぐろの恵

**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

**本まぐろスジとろ三昧** わさび 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。

# 上握りセット

あら汁 自家製茶碗蒸し付き 全12種 **4,100円**（税込4,510円）

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。

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）<br>Assortment of 2 pieces of sashimi | **刺身5点盛り** 2,580円（税込2,838円）<br>Assortment of 5 pieces of sashimi |
| **おすすめ白身盛り** 980円（税込1,078円）<br>Assortment of white-fleshed fish sashimi | **刺身3点盛り** 1,500円（税込1,650円）<br>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）** 450円（税込495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。

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 680円（税込748円） Homemade rolled omelet (Unagi eel and WASABI)

**自家製玉子焼** 明太子チーズ 450円（税込495円） Homemade rolled omelet (walleye pollack roe and cheese)

**活鮮サーモンかま煮** 900円（税込990円） Simmered salmon

**あら汁** 450円（税込495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)

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。

# 山盛り軍艦

LIMITED **まぐろとろひっかき軍艦** Scratched fattest meat of Maguro 590円（税込649円）

NEW! **三崎まぐろのちから身軍艦** Heaping Maguro [ CHIKARAMI ] 380円（税込418円）

無くなり次第終了 LIMITED **まぐろ中落ち軍艦** Heaping Maguro [ NAKAOCHI ] 110円（税込121円）

無くなり次第終了 えんがわ まぐろ中落ち 甘えび **山盛り軍艦三点盛** 3 kinds of Heaping gunkan (Maguro / Flounder fin / SweetShrimp) 465円（税込511円）

山盛り軍艦シリーズは各種類、無くなり次第終了とさせていただきます。

| シーフード軍艦 | えんがわ軍艦 | 穴子軍艦 | 甘えび軍艦 | サーモン軍艦 |
|---|---|---|---|---|
| Sea Food Mix | Flat fish | Sea eel | Sweet shrimp | Salmon |
| 380円（税込418円） | 465円（税込511円） | 465円（税込511円） | 500円（税込550円） | 590円（税込649円） |

# 贅沢 うにといくら

**板うに** 4,500円（税込4,950円）

無くなり次第終了

**こぼれいくら** 2,040円（税込2,244円）

**倍盛り生うに軍艦** 2,720円（税込2,992円） Extra large(2P) 40g

**生うに軍艦** 1,360円（税込1,496円） Sea urchin Gunkan Regular(2P)

Salmon roe 50g

Salmon roe 75g

# DESERT MENU

## SHERBET

**瀬戸内レモンとゆず塩のシャーベット** 590円（税込649円）

**抹茶アイスクリーム** 360円（税込396円）

## ICE CREAM

**バニラアイスクリーム ベリーソース** 360円（税込396円）

# TAKE OUT 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。

**煌** きらめき ❶ 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** ❷ 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

**彩** いろどり **1,200円**（税込1,296円） ❸ 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

**輝** かがやき **1,550円**（税込1,674円） ❹ 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

**こだわり** **2,500円**（税込2,700円） ❺ 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、[illegible]・穴子、とろたく巻

**極** きわみ **2,850円**（税込3,078円） ❻ 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、[illegible]・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、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。