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。

本まぐろ

海の黒い✦ダイヤ

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	**本まぐろとろ炙り**	**本まぐろ中とろ**
590円（税込649円）	750円（税込825円）	750円（税込825円）
Bluefin tuna Akami	Seared bluefin tuna Otoro	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 まぐろ三昧 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

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 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 してんのう 750円（税込825円）
Special bigeye tuna assortment (4pcs)

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

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

京都産七味 京都業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

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)

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

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

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

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

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 840円（税込924円）
シャキシャキねぎとトロッと本まぐろのうまみ
※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（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

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。

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

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

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。

あなたが選ぶのは えび派 かに派

海の恵手巻き 930円（税込1,023円）
Premium hand roll
ずわい蟹、ねぎとろ、カニみそ、いくら、うに、芽ねぎ

紅ズワイ 豪海軍盛（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

旨みが凝縮！
蒸し車海老 一貫 465円（税込511円）
Steamed Kuruma prawn

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

赤貝 590円（税込649円）
Bloody clam

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

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 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 ★★★★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 わさび 750円（税込825円）
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。

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

・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)

・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
・本まぐろ赤身
・本まぐろ軍艦

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

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。

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)

寿司と酒とアテたい 焼魚

銀鱈 ぎんだら **醤油漬け焼** 1,080円（税込1,188円）
Grilled Miso Anoplopoma fimbria

じっくり店内焼き

大きくて、食べごたえ抜群！
赤魚 1,250円（税込1,375円）
Matsubara`s red rock fish

とろ寒さば 1,500円（税込1,650円）
Grilled Mackerel

縞ほっけ 1,250円（税込1,375円）
Japanese striped Hokke fish

天然水 活鮮サーモン西京焼 1,250円（税込1,375円）
Grilled Miso Salmon

こまい 580円（税込638円）
Saffron cod

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 天ぷら

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

絢爛 けんらん **7種** 1,980円（税込2,178円）
えび・穴子・しいたけ真丈
なす・かぼちゃ・大根煮・大葉・いか
6 kinds of Tempura
shrimp, conger eel, shiitake mushroom, eggplant, kabocha radish stew, shiso squid

華やぐ、海老 1,500円（税込1,650円）
海老、煮大根、大葉いか
Shrimp, boiled radish, shiso squid

煮大根天ぷら 500円（税込550円）
Simmered radish(Tempura)

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

じゅわっと蜜たっぷり
芋王 690円（税込759円）
Sweet potato

ピリッと黒胡椒の香りはちみつがクセになる
大人のカマンベールチーズ 790円（税込869円）
Camembert cheese

［ふっくら！］しいたけ 550円（税込605円）
shiitake mushroom

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。

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）

新食感 わらび もち氷

抹茶 880円（税込968円）
Shaved ice[powdered green tea & brown sugar syrup]

きなこ黒蜜 880円（税込968円）
Shaved ice[soy flour & brown sugar syrup]

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。

お持ち帰り寿司・弁当

盛り込み寿司

2〜3人前 24貫
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

4人〜5人前 50貫
宴 UTAGE 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。
■パーティー・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

海の黒いダイヤ 本まぐろ 堪能！

まぐろづくし 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

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 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

彩 IRODORI いろどり 1,200円（税込1,296円）
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人前 7貫・1本

輝 KAGAYAKI かがやき 1,550円（税込1,674円）
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人前 10貫

こだわり KODAWARI 2,500円（税込2,700円）
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
1人前 10貫・1本

極 KIWAMI きわみ 2,850円（税込3,078円）
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
1人前 12貫

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

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。