

上大同



宝会 いつでも気軽に
ご予約
受付中



ちよっと嬉しい日や
ちよっと頑張った日
ちよっといい日には
二代目マル城で乾杯

料理7品
＆デザート
+
ドリンク飲み放題

日本酒 全 50 種
飲み放題

6,000円 料理 放題
税 6,600円 飲み 放題

早割 16 オープンから
時までの
ご予約で **5,000円** 税 5,500円

ご予約は前日まで・2名様から承ります

ご予約はお早めに
ご予約は各種タイムサイト
またはスタッフまで

変更またはキャンセルの場合、前日の18時までにご連絡をお願い致します。当日は開始10分前までにご連絡ください。当日の開始時刻までにご連絡がない場合は、キャンセル扱いとなります。当日に人数が少なくなった場合は予約人数分のお料理料金を返金致します。



刺身

市場仕入れの鮮度が違う！

— 本日の —
お刺身2種盛り
1,080円
(1,188円)

— 本日の —
お刺身3種盛り
1,380円
(1,518円)

写真はイメージです。

ちょっとつまみたい

●天然水活鮮サーモン刺し — **880円**(968円)

富士山麓の天然水で育った、国産サーモン

●たこぶつ — **780円**(858円)



●マル城定食
2,900円(3,190円)

まぐろ丼・まぐろレアカツ・鎌倉ベーコンエッグ
ミニサラダ・あさりの酒蒸し・汁物

めのお食事にも
がっつりと
食べたい時も



●アジフライ定食(小) **780円**(858円)

入荷状況により、お取り合いがない場合がございます。写真はイメージです。
当店は国産米を使用しております。



別紙にて

季節のおすすめ
メニューあります

即 おつまみ

乾杯・箸休めにすぐ出る一品

- キャベツ山盛り **350円(385円)**
ドレッシング付き(胡麻 or 和風)
- もろきゅう **350円(385円)**
- うめきゅう **350円(385円)**
- きゅうりにんにく味噌 **370円(407円)**
- だいこんにんにく味噌 **370円(407円)**
- 生エイひれチャンジャ **650円(715円)**
- 濃厚しおから **530円(583円)**
- たこわさ **550円(605円)**
- 千歳屋 冷ややっこ **400円(440円)**
- おしんこ盛り合わせ **520円(572円)**



- トリュフ香る
ローストフライドポテト **500円(550円)**
- ガリバタフライドポテト **500円(550円)**
- フライドポテト
トマトチーズ焼き **560円(616円)**
- フライドポテトクリーム
チーズとはちみつ **560円(616円)**

冷菜



岩のりおぼろ豆腐サラダ

- 岩のりおぼろ豆腐サラダ **750円(825円)**
- わさび香るまぐろと
アボカドのサラダ **880円(968円)**
- 塩漬けまぐろと
モツツアレラのサラダ **980円(1,078円)**
- 活鮮サーモンの
シーザーサラダ **1,080円(1,188円)**
- 活鮮サーモンの
カルパッチョ〜トリュフソース〜
1,080円(1,188円)

入荷状況により、お取り合いがない場合がございます。写真はイメージです。



蒸し料理

アツアツ小鍋 & 蒸籠の逸品

- 魚貝の吟醸酒蒸し 990 円 (1,089 円)
- アサリの酒蒸し 880 円 (968 円)
- カキと大根の酒蒸し 1,100 円 (1,210 円)
～ゆずこしょう～
- 味噌漬け豚と
キャベツのチーズ蒸し 980 円 (1,078 円)

旨みを閉じ込めた逸品

- 活鮮サーモンの
ちゃんちゃん蒸し 1,280 円 (1,408 円)
- 活鮮サーモンのかま煮 780 円 (858 円)
- 極穴子と大根煮 850 円 (935 円)
～煮詰め仕立て～

入荷状況により、お取り扱いがない場合がございます。写真はイメージです。



鉄板



- ビーマンの塩辛バター炒め 690 円 (759 円)
- 舞茸とたっぷり
牡蠣のバター炒め 1,280 円 (1,408 円)
- ねぎ味噌きのこ炒め 780 円 (858 円)
- 若鶏ももにんにく味噌焼き 980 円 (1,078 円)
- 豚バラたれ焼き 1,050 円 (1,155 円)
- 鎌倉ベーコンとアスパラ焼き 980 円 (1,078 円)
- 牡蠣とベーコンの
トマト炒め 1,280 円 (1,408 円)



コクのある特製ダレが、まぐろとの相性抜群！食べ応えあるのにペロリと食べられる一品です。

- まぐろカルビ焼き 1,280 円 (1,408 円)

入荷状況により、お取り扱いがない場合がございます。写真はイメージです。

旨みを\とことん/
まるごと味わう

焼物

●名物 厚切り銀たら焼き 1,500円(1,650円)

●天然水活鮮サーモン
西京漬け焼きいくらおろし 1,380円(1,518円)

●大トロ縞ホッケ
一夜干し焼き 1,100円(1,210円)

●大トロ寒さば
一夜干し焼き 1,100円(1,210円)

●特大赤魚開き
一夜干し焼き 1,280円(1,408円)

●きんき開き一尾焼き 2,380円(2,618円)

●北海道こまい焼き 5本 650円(715円)

●有頭エビの塩焼き 5本 750円(825円)

●いか肝バター焼き 1,080円(1,188円)

●えいひれ炙り 580円(638円)

●大根の田楽みそ焼き 380円(418円)

本日
入荷 別紙にて
焼魚のおすすめ
メニューあります



入荷状況により、お取り扱いがない場合がございます。写真はイメージです。



特製
スパイスが
香る
フィッシュ
&
チップス

特製
スパイスが
香る



写真は通常サイズです。

通常サイズ

980円(1,078円)

スモールサイズ

580円(638円)

●地物のおっきい
アジフライ 780円(858円)

●三崎まぐろのネギまかつ
〜2本〜 690円(759円)

●天然水活鮮サーモンフライ 1,080円(1,188円)
〜タルタル〜

●モッツアレラチーズ天ぷら 690円(759円)
〜ブラックペッパーとはちみつ〜



熱
あつあつ
レアカツ

しっかりと厚みのまぐろを
レアに揚げることで外はサクッ
と中は程よく、なめらかな食感

●まぐろのレアカツ
〜トリュフソース〜
1,080円(1,188円)



ごった煮ぞうすい

玉子ぞうすい



出汁の効いたお雑炊

- 玉子ぞうすい 500円(550円)
- うめぞうすい 500円(550円)
- あさりぞうすい 650円(715円)
- ごった煮ぞうすい 980円(1,078円)



まぐろたっぷり丼

お吸い物付き

の三崎
まぐろ丼

850円(935円)



- ライスセット (ライス・お吸い物) 200円(220円)

入荷状況により、お取り扱いがない場合がございます。
写真はイメージです。当店は国産米を使用しております。

魚

三浦三崎港
直送!

イチ
押し

バチトロ
たくのぬた

脂がのったトロの身に、
山椒・酢味噌がアクセント。
あっさりとした味わいで
お酒が進む!

880円
(968円)



脂ばち中トロ刺し ————— 880円(968円)

もっちり塩漬けまぐろ刺し ——— 580円(638円)
～ネギごま油～

ばちの生七味醤油漬け ————— 680円(748円)



脂ばち中トロ刺し

もっちり塩漬けまぐろ刺し
～ネギごま油～

ばちの生七味醤油漬け