



# いまがわ食堂 こだわり



## 三浦漁港直送

獲れたその日の  
鮮度を維持し  
店舗にお届け。

目利きが違う！港から水揚げされた鮮魚を  
生まれ育った地元のことを熟知したプロが  
長年の経験を活かし、市場に流通される前に先取り。  
そして特殊技術『凍眠』を使用し、アニサキスなどを死滅させ  
鮮度も維持した新鮮・安心の魚を店舗に届けています。  
市場を介さないからこなでできるコストパフォーマンスを実現。

### なんで三浦の魚は美味しいの？

東京湾の入口にクサビを打ち込んだような形  
で位置する三浦半島。対岸の房総半島によつ  
て東京湾は巾着の口のように絞り込まれてい  
る。太平洋の黒潮に乗ってきた魚たちは餌を  
求め、浦賀水道を通って東京湾に入るため、  
『浦賀水道』で獲れる鮮魚は旨いと言われて  
いるそうです。





# サバ 魚、青い 健康食

## ● サバは生で食すのが難しいお魚です。

サバは痛むのが早いため一般的には生で食すことが難しいとされています。でも、いまがわ食堂では港で直接買付けをし漁師の確かな腕で鮮度を保ったまま加工をするため生でお刺身や丼ぶりとして、サバ本来の美味しさをお楽しみいただくことができるようになりました。

## ● 美味しいうえに健康にも良い。それがサバ。

サバに含まれる DHA や EPA などの脂肪酸には血液をサラサラにする効果だけでなくさまざまな生活習慣病への効果があります。サバは美味しいだけじゃなく、まさに「健康食」です。

## バランスのとれた食事

いまがわ食堂の定食は一汁三菜を心がけ栄養バランスも大切にしています。定食にお付けしている「食前酢」には特にこだわりがあり食前に「お酢」を取り入れることで食欲増進効果が期待でき食後の血糖値上昇を緩やかにする効果もあります。

食事を楽しむことで、身体が健康になっていくそれがいまがわ食堂の定食メニューです。



## 無添加 無化調

いまがわ食堂では食事バランスや体のことを第一に考え無添加、無化調に努めています。調味料をはじめできる限り自社加工や店舗仕込にしております。



商品のアレルギー情報は  
こちらのQRコードより  
ご確認いただけます



# 丼ぶり 三浦の地さば



## 醤油だれ ごまさば丼

880円(税込968円) 定食 / 1,180円(税込1,298円)

香ばしい醤油タレは  
卵黄との相性も良く  
さばの旨味を引き出します

今川名物!!

## さばとろ丼

980円(税込1,078円)

定食 / 1,280円(税込1,408円)

今川  
秘伝

鮭の自家製ねぎとろと地さばの  
刺身を合わせたとろける味



## 定食



## 今川名物!! 大トロ炙りさば定食 1,180円 (税込1,298円)

高温で皮目を炙り、香ばしく仕上げます。  
上品な脂ののったトロさばは抜群の旨味があります

オススメ!!



## 自家製とろさばの 干物焼き定食

1,080円  
(税込1,188円)

サイズが大きく、脂ののりが良いサバを選び  
一夜干しにしました。適度に干す事で  
旨味を閉じ込め、香ばしく焼き仕上げました。



オススメは  
サバ  
です!!

**[DHAやEPAは人間の体に欠かせない必須脂肪酸]**

DHAとEPAは、どちらも体内ではほとんど作られない必須脂肪酸の一種。  
脂肪酸はいくつかの種類に分けられます。中でも青魚などに多く含まれる  
DHAやEPAは健康や美容に有用な働きが期待される“オメガ3脂肪酸”に  
分類される成分であり、大きな注目を集めています。

# 三浦地魚



今川家のなめろう丼

780円(税込858円)

定食 / 1,080円(税込1,188円)

今川家代々伝わる味噌ベースの味付けで  
その日の魚を数種合わせなめろう丼に。  
ワカメの食感もお楽しみください。



釜揚げしらす丼

880円(税込968円)

定食 / 1,180円(税込1,298円)

釜揚げしらすに香り豊かな大葉を  
のせた丼ぶりです。お好みで自家製  
青のり佃煮を付けて味変をお楽しみください。



ゴロゴロ  
三崎まぐろのネギトロ丼

1,080円(税込1,188円)

定食 / 1,380円(税込1,518円)

香ばしい醤油ベースの味付けはまぐろの旨味と相性も  
バツッキ!卵黄を絡めるとマイルドでこく深い味わいに

## 丼ぶり定食 +300円 (税込330円)

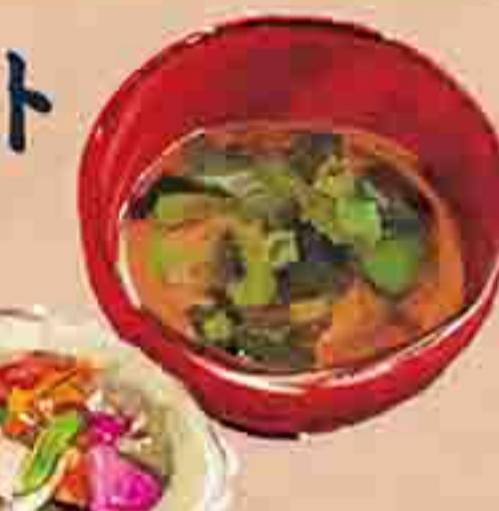
- だし汁～丼ぶりをお茶漬けに～
- ・食前酢
- ・野菜漬物
- ・お味噌汁
- ・季節の小鉢



## お味噌汁セット

+120円(税込132円)

- ・お味噌汁
- ・野菜漬物



## 肉厚アジフライ定食

980円(税込1,078円)

脂がのった肉厚なアジフライは旨味が強く  
香ばしいさくさくのパン粉との相性もバツッキ!



## 三崎まぐろの レアカツ定食

1,280円  
(税込1,408円)

レアに表面だけフライにし、サクサクで柔らかい  
温かくて冷たいそれぞれの食感が面白い一品です



## 釜揚げしらすと 刺身定食

1,280円  
(税込1,408円)

今川が目利きするその日のうまい魚を3種と  
釜揚げしらすを盛り合わせた贅沢な刺身定食です

## バランスの とれた定食

一汁三菜で栄養バランスのとれた  
こだわりの定食です

### 南高梅の 食前酢



### 野菜の 浅漬け



### 季節の 小鉢



量を  
選べます!

### ごはん 小

1個分  
(150g)

### 中

2個分  
(280g)

### 大

3.5個分  
(380g)

具を  
選べます!

### みそ汁



- ・わかめ
- ・青さ海苔
- ・お麸

# おつまみ

各420円  
(税込462円)



## しらすおろし

さっぱりして、口休めにぴったりの一品



## 三崎まぐろの もつポン酢

牛肉などのモツと違いさっぱりとして  
ぶりぶりの食感を楽しめます

オススメ

○定食のおともに ○お酒のおともに



## まぐろ酒盃かけ 冷ややっこ

珍味まぐろ酒盃を豆腐にかけた漁師風やっこ



## [自家製まぐろ味噌]きゅうり

三崎まぐろのたまごと二種類の味噌を  
ブレンドした自家製味噌



## [自家製まぐろ味噌]キャベツ

三浦名産のキャベツを自家製味噌でどうぞ

# お刺身



## 本日の刺身 単品

その日の種類はスタッフにお尋ねください

480円(税込528円)



## 三崎まぐろの刺身

三崎で水揚げされたバチまぐろの刺身です

480円(税込528円)



【いまがわ名物】

## 自家製大トロ炙り〆さば

〆

880円(税込968円) / ハーフ 480円(税込528円)

三浦直送の新鮮なさばを軽く酢でしめ高温で皮目を炙り香ばしく仕上げます



いまがわ名物

## ごまさば

鰯は鮮度が一番。  
自家製たれと卵黄に  
絡めてお召し上がりください

580円(税込638円)



## 刺身の盛り合わせ

1人前 780円(税込858円)

今川が目利きするその日のうまい魚の  
刺身を盛り合わせにしました。  
その日の種類はスタッフにお尋ねください。

今川名物!!

今川  
秋田

## 今川家のなめろう

三浦の地魚を自家製の  
ごまたれ味噌とあわせました

680円(税込748円)



# 揚げもの



## 葉山牛コロッケ

幻の牛と言われている葉山牛。  
イモと牛肉のほのかな甘みが美味しい

380円(税込418円)



## とろさばの唐揚げ

~無添加の自家製マヨネーズ~  
脂がのったとろさばを醤油ベースのタレで  
漬け込み、ふわふわな食感に仕上げました

580円(税込638円)



## まぐろのレアカツ

外はサクッと中はレアでジューシーな  
まぐろのカツはさっぱりと食べられます

780円(税込858円)



## サクふわ! 肉厚アジフライ

肉がしっかりと厚いアジを  
サクサクふわふわに揚げます

1枚 320円(税込352円)

# 漁師の一品料理



## 燻製とろさばの ポテトサラダ

燻製にしたトロ鮪は  
ポテトサラダと相性抜群

450円(税込495円)



## 青のり湯豆腐

香り豊かな海苔と豆腐を合わせた一品

480円(税込528円)



## とろさばの 干物焼き

780円(税込858円)

三浦直送の新鮮なさばの中でも  
サイズが大きく脂ののりが良い  
サバを選び一夜干しにしました

# サラダ

## 釜揚げしらすと 海藻のサラダ

野菜とわかめとたっぷりの、釜揚げしらすを乗せたサラダ

780円(税込858円) <ハーフ> 480円(税込528円)



## 手作り 野菜の浅漬け

旬の野菜を使った  
愛情たっぷりの手作り浅漬け

480円(税込528円)



## 三浦地卵の 厚焼き玉子

オススメ

630円  
(税込693円)  
岩沢ポートリー謹製、  
新鮮な卵を使用 北海道産昆布の  
出汁と卵本来の豊かな風味が  
口いっぱいに広がります。



# 漁師飯

## 今川家の なめろう茶漬け

480円(税込528円)

今川家  
秘伝

今川家に代々伝わる  
味噌ベースの味付け。  
丁寧に取った出汁をかけてどうぞ



味噌汁と漬物 120円  
(税込132円)



季節の漁師汁 180円  
(税込198円)

# 甘味

## 気まぐれアイス

気まぐれで変わるアイス!  
スタッフにお尋ねください

280円  
(税込308円)



## 黒ゴマアイス

黒ゴマが香り、さっぱりとした  
食後にピッタリの甘味

280円(税込308円)





いまがわ食堂

三浦漁港直卸

# コースメニュー

当日利用可

2名から利用可

## よっちゃトコース

一人前 1,680円 (税込1,848円)

名物! 大とろ炙りメさば  
今川家のなめろう  
三崎まぐろのもつぽん酢  
肉厚あじフライ  
燻製とろさばのポテトサラダ  
自家製まぐろ味噌 de キャベツ



2時間

飲み放題 +1,480円  
(税込1,628円)

ビール / ハイボール / お茶割り / 日本酒 / モヒート  
焼酎 / 梅酒 / ワイン / サワー / ホッピー / ソフトドリンク



来てみて三浦!!  
週末は三浦で食い倒れ!

横浜駅から三崎口駅まで乗り換えなし!  
京急久里浜線「三崎口駅」からバスで15分

三崎港  
バス停から  
徒歩30秒

今川商店三崎本店

【営業時間】  
11:30~15:00

【住所】  
神奈川県三浦市  
三崎 3-3-3

【TEL】  
046-884-8360

美味しいお店  
いっぱい!

日曜の朝は朝市で  
お買い物と朝ごはん!



朝市

三浦創生会  
餃子いちばん

まぐろ直売  
センター

君栄丸

三崎水産物  
地方卸売市場

まぐろ直売  
センター



築100年超えの泊まれる宿  
山田屋酒店



海南神社



海南神社

城ヶ島行、  
三崎港行バス

バス停

三崎港

農家が営む八百屋  
八百穿

八百穿