

魚酒場

いまがわ食堂





いまがわ食堂こだわり



三浦魚港直送

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そ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っ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、浦賀水道を通過し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。





鯖魚といふ健康食

●サバは生で食するのが難しいお魚です。

サバは痛むのが早いので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井ぶりとして、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でなく、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。



商品のアレルギー情報は
こちらのQRコードより
ご確認くださいませ



井ふり

三浦の地さば

仕入れ状況により産地が変更になる場合があります

今川名物!!

さばとろ井

1,030円(税込1,133円)

定食/1,330円(税込1,463円)

魚の自家製おきとろと地さばの
刺身を合わせたとろける味。



醤油だれ
ごまさば井

930円(税込1,023円) 定食/1,230円(税込1,353円)

香ばしい醤油タレは
おきとの相性も良く
さばの旨味を引き出します。



定食



肉厚アジフライ定食

1,030円(税込1,133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ッチリです!



今川名物!!

大トロ炙りさば定食

1,230円(税込1,353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秋鮫の旨味があります。



自家製とろさばの
干物焼き定食(半身)

1,130円(税込1,243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。過度に干す事で
旨味を閉じ込め、香ばしく焼き仕上げました。



サバ
オススメは魚です!!

【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が、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
830円(税込913円)

定食/1,130円(税込1,243円)

今川家代々伝わる味噌ベースの味噌汁で、その日の魚を数種類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
930円(税込1,023円)

定食/1,230円(税込1,353円)

釜揚げしらすに香う豊かな大葉をのせた丼ぶりです。自家製漬物の加減が味のアクセントです。



ゴロゴロ
三崎まぐろのネギトロ丼
1,150円(税込1,265円)

定食/1,450円(税込1,595円)

香ばしい醤油ベースの味噌汁はまぐろの旨味と個性もパツパツ! 卵黄を絡めるとマイルドでこく深い味わいに。

井ぶり定食 +300円 (税込330円)

●だし汁〜井ぶりをお茶漬けに〜

- 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



三崎まぐろの
レアカツ定食 1,330円
(税込1,463円)

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



三崎まぐろの
カマトロ黒煮定食 1,280円
(税込1,408円)

まぐろ一尾から二本しか取れない希少なまぐろカマトロを使用しています。



三崎まぐろの
盛合せ定食 1,480円
(税込1,628円)

三崎で水揚げされた刺身三種を味わえる贅沢な一品です。

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。



量を選べます!
ごはん 小 150g
中 250g
大 350g

みそ汁



具を選べます!
●わかめ
●青さ海苔
●お麩

おつまみ

◎ 定食のおともに ◎ お酒のおともに

各420円(税込462円)



しらすおろし

さっぱりして、口体にぴったりの一品。



三崎まぐろのもつボン酢

牛肉などのモツと違いさっぱりしていて
ぶらぶらの食感を楽しめます。

おススメ



まぐろ酒盗かけ 冷ややっこ

珍味まぐろ酒盗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

自家製味噌がやみつきになります。

お刺身



びん長まぐろの刺身

580円(税込638円)

びん長まぐろの中でも
数少ないびんトロを厳選。



三崎まぐろの刺身

630円(税込693円)

三崎で水揚げされたバチまぐろを使用しています。



〔いまがわ名物〕

自家製大トロ炙りメさば

900円(税込990円) (ハーフ) 500円(税込550円)

三崎直送の新鮮なメさばを軽く焼くので高温で皮目を炙り香ばしく仕上げます。

おススメ!!



三崎まぐろ刺身盛合わせ

1人前 1,480円(税込1,628円)

三崎で水揚げされた、バチまぐろ・びんトロまぐろ・まぐろの腹トロの
三種まぐろ盛り合わせです。



いまがわ名物

ごまさば

600円(税込660円)

熱は程度が一番。
自家製たれと御典に
絡めて召し上がってください。

おススメ



今川家のなめろう

三崎の地産を自家製の
ごまたれ味噌とあわせました。 680円(税込748円)

今川

三崎まぐろの カマ黒煮

530円
(税込583円)

お肉に近い食感のまぐろカマを
自家製黒たれで煮付けました。



揚げもの



葉山牛コロッケ

1個 400円(税込440円)

お肉の中とされている葉山牛、
芋と牛肉の組み合わせが美味しい。



まぐろのレアカツ

850円(税込935円)

外はサクッと中はレアで
ジューシーなまぐろのウツは
さっぱりと食べられます。



まぐろ節かけ
ポテトフライ

530円(税込583円)

サクサクポテトフライに香り豊かな
まぐろ節をまぶしました。



とろさばの唐揚げ

～無添加の自家製マヨネーズ～

600円(税込660円)

脂がのったとろさばを
醤油ベースのタレで揚げ込み
ふわりふわ食感に仕上げました。



サクふわ!
肉厚アジフライ

1枚 350円(税込385円)

肉が厚くサクサクアジを
サクサクふわふわに揚げます。

漁師の一品料理



燻製とろさばの
ポテトサラダ

480円(税込528円)

燻製にしたとろさばは
ポテトサラダと相性抜群。



青のり湯豆腐

500円(税込550円)

香りが豊かな海苔と豆腐を合わせた一品。



とろさばの
干物焼き

(半身) 830円

(税込913円)

三浦直送の新鮮なとろさばの中身も
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

800円(税込880円) (ハーフ) 500円(税込550円)

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。

【瓶詰】手作り
野菜の浅漬け

480円(税込528円)

旬の野菜を使った
愛情たっぷり手作り浅漬け。



三浦地卵の
厚焼き玉子

650円

(税込715円)

岩沢ボートリー製製、
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



味噌汁と
漬物

120円

(税込132円)



今川家のなめろう茶漬け

500円(税込550円)

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。



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。

300円

(税込330円)



黒ゴマアイス

300円(税込330円)

黒ゴマが香るさっぱりとした
食後にピッタリの甘味。



いまがわ食堂
三浦漁港直営

ドリンクメニュー

海女さんの一杯

オスX!!

【バカルディゴールドラム使用】

港町モヒート 汐風ハイ

600円 (税込660円)

2年〜3年オーク樽熟成した
バカルディ・ラム原酒をブレンド

真心こめて
作りました



600円 (税込660円)

ほうじ茶の香ばしく甘い香りと
メープルシロップのコクのある
甘みをあわせました。

【ボンベイサファイアプレミアムジン使用】

海女さん ハイボール

600円 (税込660円)

味の決め手は厳選された
10種類のボタニカル。
スムーズで複雑な味わい



ビール

オスX!!

ソラチ SORACHI 1984 -生ビール-

680円 (税込748円)

世界が認めた伝説のホップ
“ソラチエース”だけを使ったビール



● サッポロ黒ラベル

・生ビール / 中 580円 (税込638円)

・生ビール / 小 400円 (税込440円)

● サッポロ ノンアルコールビール

500円 (税込550円)

お茶割り

大麦若葉をブレンド!

オスX!!

漁師さんの 緑茶割り

480円
(税込528円)



● 金沢棒ほうじ茶割り 480円 (税込528円)

● ウーロン茶割り 480円 (税込528円)

サワー

● 濃いめのレモンサワー 480円 (税込528円)

● 漁師さんのグレフルサワー 480円 (税込528円)

● 【国産】ゆずみつサワー 480円 (税込528円)

● 南国パインサワー 480円 (税込528円)

● 沖縄シークワサーサワー 480円 (税込528円)

※運転をされる方への酒類提供・飲酒をお断りしています



ホッピー

ビールテイストの
低カロリー・低糖質な
健康なお酒！

- **ホッピー中** 3000円
ホップのキレとすっきりとした後味
- **ホッピー外** 3500円
黒ビールみたいな香ばしさでコク
- **ホッピーセット** 6300円
ナカとソトのセット（白&黒）



日本酒

魚に合う日本酒を集めました

〔純米〕多満自慢 純米無濾過

2015 / 東京国税局 酒類審査会 清酒審査部門「優秀賞」
2015 / スローフードジャパン 清酒コンテスト「お打ちも酒もろ酒部門」最高金賞
2016 / ワイングラスでおいしい日本酒アワード金賞受賞

グラス 330円
(税込363円)
一合 630円
(税込693円)

〔辛口〕澤乃井 奥多摩湧水仕込

飲み飽きしないキレの良い辛口の日本酒。
魚料理によく合います。

グラス 330円
(税込363円)
一合 630円
(税込693円)

〔純米〕澤乃井 純米銀印

創業300年の奥多摩の
銘酒「澤乃井」のスッキリとした味わいの日本酒。

グラス 430円
(税込473円)
一合 730円
(税込803円)

ざるそうほうい

〔純米〕残草蓬萊

爽やかな香りと酸のしっかりとした味わい。そして心地よい後味。
熱燗でも冷でも美味しい日本酒。お刺身と相性が良いです。

グラス 430円
(税込473円)
一合 730円
(税込803円)

焼酎・梅酒

- ・ロック
- ・水割り
- ・お湯割り
- ・炭酸割り

芋 問わず語らず名もなき焼酎 500円(税込550円)

しっかりとしたコクとふくよかさがあ
り、キレがあるのに余韻が続く、芋独特の深い味わい。

麦 村正 500円(税込550円)

麦が持つ自然の旨みと、
低温発酵によって蒸留過程での
美味しいところだけを抜き取った贅沢な焼酎です。

梅 上等梅酒 500円(税込550円)

たっぷりの果実をブランデーと蜂蜜を
アクセントに漬け込んだ贅沢な梅酒。



ハイボール

- ハイボール 530円(税込583円)
- デュフーズ12年ハイボール 680円
(税込748円)

ソフトドリンク

- カルピス 280円(税込308円)
- オレンジジュース 280円(税込308円)
- 漁師さんの緑茶 280円(税込308円)
- 金沢ほうじ茶 280円(税込308円)
- ウーロン茶 280円(税込308円)
- 三浦スカッシュ 300円(税込330円)
パイン&ミント風味のオリジナル炭酸飲料

※運転をされる方への酒類提供・飲酒をお断りしています



コースメニュー

当日利用可 2名様から利用可

よっちゃんコース

一人前 1,780円(税込1,958円)

自家製まぐろ味噌キャベツ
三崎まぐろのもつボン酢
まぐろ節かけポテトフライ
今川家のなめろう
肉厚あじフライ
自家製大とろ炙りメさば



※仕入れ状況により内容が異なる場合がございます

要予約 4名様から利用可

※前日15時まで

三浦半島コース

一人前 3,080円(税込3,388円)

釜揚げしらすと野菜のサラダ
名物ごまさば
三崎まぐろ刺身の盛り合わせ
肉厚あじフライ
燻製とろさばのポテトサラダ
自家製大とろ炙りメさば
三浦地卵の厚焼き玉子
今川家のなめろう茶漬け
お口直し



※仕入れ状況により内容が異なる場合がございます

+1,580円
(税込1,738円)

飲み放題

120分
(90分LO)

ビール/ハイボール/お茶割り
日本酒/モヒート/焼酎/梅酒
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!
京急文里浜線「三崎口駅」からバスで15分

美味しいお店
面白いお店が
いっぱい!

美味しいお店
面白いお店が
いっぱい!

日曜の朝は朝市で
お買い物や朝ごはん!



朝市

三崎物産
餃子いちばん

まぐろ販売
センター



山田屋酒店

三崎水産物
地方卸売市場

三崎水産物
地方卸売市場

三崎漁港

うらり
マルシェ

三浦野菜
三崎まぐろが買えます!



三崎島行
三崎港行バス



海南神社
拜

八百屋

ボパイ

古民家の宿

ヘイサイキ

マツモトフエ コックス

三崎のシロワ

三崎のシロワ

三崎のシロワ

三崎のシロワ

三崎のシロワ

三崎のシロワ

三崎のシロワ

三崎のシロワ

三崎のシロワ

三崎のシロワ

三崎のシロワ

三崎のシロワ

三崎のシロワ

三崎のシロワ

海女さんの一杯

オスX!! 真心こめて作りました

【バカルディ ゴールドラム使用】

港町モヒート

2年〜3年オーク桶熟成した
バカルディ・ラム原酒をブレンド



汐風ハイ

ほうじ茶の香ばしく甘い香りと
メープルシロップのコクのある
甘みをあわせました。

【ボンベイサファイアプレミアムジン使用】

海女さん ハイボール

味の決め手は厳選された
10種類のボタニカル。
スムーズで複雑な味わい



ビール

- 生ビール サッポロ黒ラベル
- サッポロ ノンアルコールビール

お茶割り

- 金沢棒ほうじ茶割り
- ウーロン茶割り

大葉若葉をブレンド!

オスX!!

漁師さんの緑茶割り



- ホッピー中
- ホッピー外
- ホッピーセット
ナカとソトのセット(白&黒)

ホッピー



日本酒

【純米】多満自慢 純米無濾過

2015 / 東京国税局 酒類鑑別会 清酒審査部門「優秀賞」
2015 / スローフードジャパン 清酒コンテスト「お振打ち清酒審査部門」最優秀賞
2016 / ワイングラスでおいしい日本酒アワード 金賞受賞

【辛口】澤乃井 奥多摩湧水仕込

飲み飽きしないきれいな辛口の日本酒。魚料理によく合います。

ハイボール ハイボール

焼酎・梅酒

ロック/水割り/お湯割り/炭酸割り

- 芋 問わず語らず
名もなき焼酎
- 麦 村正
- 梅 上等梅酒



サワー

- 濃いめのレモンサワー
- 漁師さんのグレフルサワー
- 「国産」ゆずみつサワー
- 南国バインサワー
- 沖縄シークワサーサワー

ソフトドリンク

- 漁師さんの緑茶
- 金沢ほうじ茶
- ウーロン茶
- オレンジジュース
- カルピス
- 三浦スカッシュ

バイン&ミント風味のオリジナル炭酸飲料