

# 三崎まぐろ

神奈川県三浦半島沖に位置する三崎港に水揚げされるマグロ。三崎港は日本屈指のマグロ漁港であり、江戸時代に日本で初めてセリが行われた場所としても知られています。



## 三崎まぐろ ハラミの炙りユッケ

鮪1本からわずかの量しか取れない鮪のハラミをニンニクの風味を活かした自家製たれと合わせました。炙る事で香ばしい香りが増し一段と美味しくなります。

780円(税込858円)



## 三崎まぐろ イナ ほほ肉のユッケ

鮪1本から2~3人前しか取れない希少な部位です。買付を自社で行っているからこそご提供できます。

780円(税込858円)



### 三崎まぐろの もっポン酢

牛肉などのモツと違いさっぱりしていてぷりぷりの食感を楽しめます

350円(税込385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)

### 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

680円(税込748円)



お酒・ご飯にあいます！

## 三崎まぐろ なめろう

まぐろと自家製ごまたれ味噌が良くあう新発見！

680円(税込748円)

今川名物!!  
なめろう



今川  
秘伝

三浦の地魚を自家製の  
ごまたれ味噌とあわせました

580円  
(税込638円)

今川家のなめろう

鯖のなめろう **オスX!!**

当店一押しのおさばとろを使ったなめろう  
鯖と味噌は言わなくてももうまいに決まってる。

680円(税込748円)

定番! あじのなめろう

なめろうの定番「あじ」も今川はひとあじ違う!

680円(税込748円)

ユッケ

【鮮度命】

君栄丸の生しらすユッケ

三崎唯一のしらす漁を行ってる君栄丸さん  
鮮度が命の生しらすをぜひ味わってください。  
680円  
(税込748円)

【新名物】

さばとろユッケ



日本初『さばのネギトロ』を開発。臭みはなく  
本当にこれってさばと疑われるほどのうまさ!  
680円  
(税込748円)

【定番中の定番】

あじのたたき

680円(税込748円)

誰もが知ってる定番の魚。  
しっかり脂が乗っているので、  
さっぱり生姜醤油でお召し上がりください。



神奈川ブランド!

地金目鯛の煮付け

1日限定3食 1,980円(税込2,178円)

神奈川ブランドに認定されてる『三崎黒潮キンメ』を使用。  
黒潮に沿って形成された漁場と漁法にこだわり  
脂の乗ったクセのない白身魚。  
長年継ぎ足したこだわりのタレで煮付けています。