

今川名物!! なめろう

オスX!!

鯖のなめろう

680円(税込748円)

当店一押しのだぶろを使用し
味噌と菜味で叩いた
旨みたっぷりの漁師料理です。



三浦の地産を自家製の
ごまたれ味噌とあわせました。

今川家のなめろう

680円
(税込748円)

神奈川県三浦半島沖に位置する三崎港に
水揚げされるまぐろ。三崎港は日本屈指の
まぐろ漁港であり、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

三崎まぐろ

なめろう 700円(税込770円)

まぐろと自家製のごまたれ味噌が良くあう新発見!



お酒・ご飯に
あいます!



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
まぐろのカツはさっぱりと食べられます。

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
ぷりぷりの食感を楽しめます。

420円(税込462円)



びん長まぐろの刺身

びん長まぐろの中でも
数少ないびんトロを厳選。

580円(税込638円)



三崎まぐろの刺身

三崎で水揚げされたバチまぐろを使用しています。

630円(税込693円)



三崎まぐろ刺身 盛合わせ

1人前 1,480円(税込1,628円)

バチまぐろ、びんトロまぐろ、
まぐろの既トロの三種まぐろ盛り合わせ。



三崎まぐろ ハラミの 炙りユッケ

800円(税込880円)

まぐろ1本からわずかに取れない希少なハラミを
ニンニク香る自家製だれで仕上げました。
炙ることによって旨みが一層引き立ちます。



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。

