

# 丼ぶり

# 三浦の地さば

今川名物!!

## さばとろ丼

880円(税込968円)

定食 / 1,180円(税込1,298円)

今川秘伝

鯖の自家製ねごとろと地さばの刺身を合わせたとろける味



おすすめ

## 醤油だれ ごまさば丼

780円(税込858円) 定食 / 1,080円(税込1,188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



# 定食



今川名物!!

おすすめ!!

## 大トロ炙りさば定食

980円(税込1,078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



## 自家製とろさばの干物焼き定食

980円(税込1,078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。



# おすすめは鯖です!!

### 【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  
なめろう丼定食**  
680円(税込748円)

定食 / 980円(税込1,078円)

今川家代々伝わる味噌ベースの味付けて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



**湘南釜揚げしらす丼**  
780円(税込858円)

定食 / 1,080円(税込1,188円)

湘南名物の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定をお楽しみください。



**ゴロゴロ  
三崎まぐろのネギトロ丼**  
980円(税込1,078円)

定食 / 1,280円(税込1,408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ッチリ！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 ●三浦野菜の漬物
- 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
- 三浦野菜の漬物



## 肉厚アジフライ定食

880円(税込968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！

## 三崎まぐろの レアカツ定食

1,180円  
(税込1,298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

## 湘南釜揚げ 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種と湘南の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

一汁山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



三浦野菜の  
浅漬



季節の  
小鉢



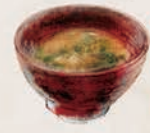
ごはん



量を  
選べます！

- 小 1個分 (150g)
- 中 2個分 (280g)
- 大 3.5個分 (380g)

みそ汁



具を  
選べます！

- わかめ
- 青さ海苔
- お麩

# おつまみ

各350円(税込385円)

◎定食のおともに ◎お酒のおともに



**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



**湘南しらすおろし**

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していて  
ぷりぷりの食感を楽しめます

オススメ



**さばの骨せんべい**

お酒のつまみにぴったり!カルシウムたっぷりです



**【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**

三浦名産のキャベツを自家製味噌でどうぞ

# サラダ



**三浦野菜と  
湘南釜揚げしらすのサラダ**

三浦野菜にわかめとたっぷりの釜揚げしらすを乗せたサラダ

680円(税込748円) 〈ハーフ〉380円(税込418円)



オススメ!!

【いまがわ名物】

**自家製大トロ炙りメサバ**

特

780円(税込858円) 〈ハーフ〉390円(税込429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

# お刺身



**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。



**今川家のなめろう**

三浦の地魚を自家製ごま味噌と  
あわせました、癖になる一品

580円(税込638円)

今川秘伝



**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)



**一本釣り!  
ごまさば**

鯖は鮮度が一番。  
自家製たれと三浦の地卵に  
絡めてお召し上がりください

580円(税込638円)

オススメ

# 揚げもの



## 葉山牛コロケ

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)

オススメ



## とろさばの唐揚げ

～無添加の自家製マヨネーズ～  
脂の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

680円(税込748円)

オススメ



## 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 280円(税込308円)

# 漁師の一品料理



## 燻製とろさばの ポテトサラダ

燻製にしたトロ鯖は  
ポテトサラダと相性抜群

380円(税込418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)

## 「瓶詰」三浦野菜の 手作り浅漬け

旬の三浦野菜を使った  
愛情たっぷりの手作り浅漬け

480円(税込528円)



## さばの骨せんべい

お酒のつまみにぴったり!  
カルシウムたっぷりです

350円(税込385円)

## とろさばの 干物焼き

680円(税込748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



## 三浦地卵の厚焼き玉子

オススメ

自然豊かな三浦で育った  
地鶏の卵は味が濃厚です  
グシのきいたとろろの厚焼き玉子

580円(税込638円)



# 漁師飯

## 今川家の なめろう茶漬

480円(税込528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



## 和三盆アイス

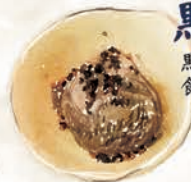
サトウキビを原料につくる  
和三盆糖を使った和のアイス

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  
食後にビックリの甘味

280円(税込308円)



味噌汁と漬物 120円  
(税込132円)



季節の漁師汁 180円  
(税込198円)



## あま 海女さんの一杯

オスス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

530円 (税込583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



【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

530円 (税込583円)

味いの決め手は厳選された10種類のボクニカル。  
スムーズで複雑な味わい



## ビール

オススX!!

ソラチ  
**SORACHI  
1984 -生ビール-**

580円 (税込638円)

伝説のホップ“ソラチエース”だけで  
醸造した最高の一杯



● サッポロ黒ラベル

- ・生ビール / 中 520円 (税込572円)
- ・生ビール / 小 380円 (税込418円)

● サッポロ  
ノンアルコールビール  
420円 (税込462円)

## お茶割り

大麦若葉をブレンド! オススX!!

漁師さんの  
緑茶割り 380円  
(税込418円)



- 【国産】アイスティー割り 380円 (税込418円)
- 金沢棒ほうじ茶割り 380円 (税込418円)
- ウーロン茶割り 380円 (税込418円)

## ワイン

勝ち割りワイン  
(赤 or 白) 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)
- 男梅サワー 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)

# 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** 280円  
(税込300円)
  - **ホッピー外** 280円  
(税込300円)
  - **黒** 黒ビールみたいな香ばしさとコク 280円  
(税込300円)
  - **白** ホップのキレとすっきりとした後味 280円  
(税込300円)
  - **ホッピーセット** 550円  
(税込605円)
- ナカとソトのセット(白or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 酒類鑑評会 清酒審査部門「優等賞」  
2015 / スローフードジャパン 清酒コンテスト「お値打ち酒ぬる酒部門」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 300円  
(税込330円)  
一合 580円  
(税込638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 300円  
(税込330円)  
一合 580円  
(税込638円)

## [純米] 澤乃井 純米銀印

創業300年の奥多摩の銘酒蔵「澤乃井」のスッキリとした味わいの日本酒。

グラス 380円  
(税込418円)  
一合 680円  
(税込748円)

## [純米] 残草蓬萊 ざるそうほうらい

爽やかな香りと酸のしっかりした味わい。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 380円  
(税込418円)  
一合 680円  
(税込748円)

## [吟醸酒] 熊澤酒造 湘南

天青で有名な熊澤酒造さんが造る、飲みさしの柔らかい  
スッキリとした日本酒。魚料理によく合います。

グラス 480円  
(税込528円)  
一合 780円  
(税込858円)

## [純米吟醸] いづみ橋 恵 めぐみ

キリッとした純米吟醸。お野菜、お刺身などと相性の良い地元の名酒。

グラス 580円  
(税込638円)  
一合 980円  
(税込1,078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 480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 480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。

## 黒糖 れんと 480円

奄美大島開運酒造の代表銘柄。  
黒糖焼酎独特のまろやかな甘みにスッキリさも。

## 梅 上等梅酒 480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 480円
- デュワーズ12年ハイボール 680円

# ソフトドリンク

- オレンジジュース 230円
- グレープフルーツジュース 230円
- 漁師さんの緑茶 230円
- 国産アイスティー 230円
- 金沢ほうじ茶 230円
- ウーロン茶 230円
- 港町スカッシュ 300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

