



いまがわ食堂こだわりの



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。





サバ
鯖といら
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ますようになりました。

●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。



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、無化調に努めております。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

今川名物!!



おま

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

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

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



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

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



湘南名物釜揚げしらす丼

880円(税込968円)

定食 / 1,180円(税込1,298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 ●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ッチリです!



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



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**380円**
(税込418円)



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

◎ 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



[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)

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。



イチ
オシ



【いまがわ名物】

自家製大トロ炙りメさば

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



あじのたたき

大和店ではお取り扱いがございません (円)

の魚。
しっかり脂が乗っているのので、
さっぱり生姜醤油でどうぞ



三崎まぐろ

炙りユッケ

大和店ではお取り扱いがございません

780円(税込858円)

鯖1本からわずかの量しか取れない鯖のハラミを
ニンニクの風味を活かした自家製たれと合わせました。



いまがわ名物 ごまさば

鯖は鮮度が一番。
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)

オススメ

今川名物!! 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)

今川
秘伝



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)

オススメ



とろさばの唐揚げ

～無添加の自家製マヨネーズ～
脂がのったとろさばを醤油ベースのクレテ
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)

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 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

燻製にしたトロ鯖は
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)

【瓶詰】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)

岩沢ポーター謹製、
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

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

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

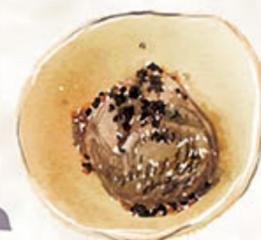
280円
(税込308円)



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)



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!! 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

580円(税込638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

580円(税込638円)

味わい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

オスス!!

ソラチ

SORACHI 1984 -生ビール-

630円(税込693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 580円(税込638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 480円(税込528円)

お茶割り

大麦若葉をブレンド! オスス!!

漁師さんの 緑茶割り 430円 (税込473円)



- [国産] アイスティー割り 430円(税込473円)
- 金沢棒ほうじ茶割り 430円(税込473円)
- ウーロン茶割り 430円(税込473円)

- 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)

ワイン

かち割りワイン (赤 or 白) 480円(税込528円)

サワー

ホッピー

ビールテイストの
低カロリー・低糖質な
健康的なお酒!

- **ホッピー中** (税込300円) 280円
 - **ホッピー外** (税込320円) 320円
 - **ホッピーセット** (税込580円) 580円
- ナカとソトのセット(白or黒)

● **白** ホップのキレとすっきりとした後味

● **黒** 黒ビールみたいな香ばしさ&コク



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 燗酒コンテスト「お値打ち燗酒ぬる燗部門」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 (税込528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 (税込528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 (税込528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 (税込528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 (税込528円)
- デュワーズ12年ハイボール 680円 (税込748円)

ソフトドリンク

- オレンジジュース 230円 (税込253円)
- グレープフルーツジュース 230円 (税込253円)
- 漁師さんの緑茶 230円 (税込253円)
- 国産アイ스티ー 230円 (税込253円)
- 金沢ほうじ茶 230円 (税込253円)
- ウーロン茶 230円 (税込253円)
- 港町スカッシュ 300円 (税込330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





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

よっちゃんコース

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
- 自家製さばの骨せんべい
- 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ナシ!
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分

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

日曜の朝は朝市で
お買い物と朝ごはん!



朝市

三浦創生舎
餃子いちばん

まぐら直売
センター



築100年超えの泊まり酒場
山田屋酒店

君栄丸

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
三崎まぐらが買えます!



城ヶ島行、
三崎港行バス



海南神社
拜

八百屋

ポパイ

古民家の旅宿

ベイサイド
かき氷カフェ ミックス
ミサキのシロクマ

中津料理
牡丹

高野宮
かえり

47人
はちかぜ

まろいち
食堂

美味しいお店
面白いお店が
いっぱい!