

KAISENDON 海鮮丼



三崎鮪と 釜揚げしらす丼 2,380円

40年以上、まぐろ問屋をやってきた経験で
目利きしている天然三崎まぐろと
湘南名物の釜揚げしらすを掛け合わせた一品。



天然三崎まぐろ丼

1,480円

天然上バチまぐろと
バチまぐろ100%の
まぐろを合わせた一品。



名物！ 三崎鮪の 贅沢ゴロゴロ丼

2,380円

三崎鮪を身や
腹身、上もも、ロウロ
と、食次に合わせた一品。



三崎鮪たれ焼き丼

1,680円

三崎鮪のタレ部分を使用。
実はタレにウランゲンが
一食含まれています。



湘南鮪漁港丼

2,780円

三崎鮪、上もも、ロウロ、
わん、焼き、かつお、
天、海、産、サ、ー、モ、ン、
釜揚げしらすをのせた
当店の看板商品。



釜揚げしらす井

1,480円

湘南の名物と云ふはしらす。
ふっくらとしたしらすを煮たに。



釜揚げしらすと
上ネギトロ井

1,780円

釜揚げしらすとネギトロの相性は抜群。



三崎の湘南しらす漁師
『君栄丸』の生しらす使用



生しらす井

1,580円

食べれたらラッキー!『君栄丸』の生しらす



生しらすと
上ネギトロ井

1,780円

生しらすと上ネギトロを組み合わせた一品



釜揚げしらすと
生しらす井

1,880円

一度に2種のしらすを楽しむ



湘南鮭漁港スペシャル井

3,780円

三崎鮭 / 上ネギトロ / 釜揚げしらす / わらじかつお / 北海道サーモン / うに / いくら



葉山牛と雲丹・いくら井

3,980円

1ヶ月おきの20頭ほどしか出荷がない幻の牛と云われる『葉山牛』を使用。

トッピング

めかぶ 380円

いくら 480円

釜揚げしらす 480円

うに 580円

SET MEAL 定食 味噌汁・漬物付き



湘南鮪漁港定食

2,780円

わんぱくかつお、三崎鮪、
北海道サーモン、上米きりこ。
釜揚げしらすを盛り合わせで



かつおの薫焼き定食 1,780円

脂のりのいいかつおを目の前で蒸して焼き上げる、蒸の香りがたまらない



湘南鮪漁港スペシャル定食

3,780円

三崎鮪/上米きりこ/釜揚げしらす
わんぱくかつお/北海道サーモン/うに/いくら



肉厚アジフライ定食

食べ応えある肉厚アジフライ
ボリューム満点。 1,480円



葉山牛メンチカツとアジフライ定食 1,680円

横浜質の老舗肉屋さんに手作りで作ってもらっている
葉山牛のメンチかつと肉厚アジフライの贅沢な一品



金目鯛の煮付け定食

神奈川県産品「黒潮金目鯛」を
まるごと1本贅沢に楽しめます 3,980円

SIDE MENU サイドメニュー



かつおのわら焼き 1,380円
ハーフサイズ 680円

ご注文いただいた瞬間目の前で焼き上げます。
 わらの香りを楽しまってください。



三崎鮪のわら焼き 1,480円
ハーフサイズ 780円

鮪のハラミをわらの高温で焼き上げる
 三崎鮪の新しいお楽しみ。

わらで焼くことで、
 香ばしい香りが付き、
 風味豊かに仕上がります。



釜揚げしらすの海藻サラダ 980円
 地産の釜揚げしらす、わかめ、のりなど
 植物繊維たっぷりで体が喜ぶサラダ



かつおのわら焼きサラダ 1,280円
 かつおのわら焼きの香りと
 生野菜の相性抜群



鮪節かけ厚焼き玉子 780円
 三崎の玉子屋敷大ボートリ
 厚焼き玉子に鮪節かけと焼く



三崎鮪の唐揚げ 680円
 カラーゲンタツの
 鮪テール肉を使用



三崎鮪青唐たたき 780円
 三崎まぐろのたたきに青唐辛子の
 さわやかな香りを求める



三崎鮪ユッケ 1,280円
 上パチと自家製のユッケだれ、
 鮪と焼めてどうぞ

三崎鮪のめかぶかけ 580円
 鮪の山かけも好きだけれど、
 のれいとの組み合わせもよくあいます

**肉厚
 アジフライ 530円**
 金へいもある
 肉厚アジフライ



葉山牛のコロッケ 530円
 横須賀の老舗肉屋さんに手作り
 作ってもらっている葉山牛のコロッケ



葉山牛のメンチカツ 680円
 横須賀の老舗肉屋さんに手作り
 作ってもらっている葉山牛のメンチカツ

DRINK お飲み物

ORIGINAL DRINK

オリジナルドリンク

鮎や魚料理に合わせた当店では飲めない飲み物です

BOMBAY SAPPHIRE ボンベイサファイアジン使用



さざなみサワー 680円

ローズマリーとボンベイの落ち着く香りの中に感じる「塩」と「レモン」は、まるで水面のさざなみのように涼しげでさわやか。

しおさいサワー 680円

ボンベイとオリーブを使用。
すっきりと飲みやすいサワーの中に感じるうま味とコク

BACARDI GOLD バカルディ ゴールド使用



汐風ハイ 680円

ほうじ茶の香ばしく甘い香りと梅プルシロップの
コクのある甘みを合わせたカクテル。

サンセットハイ 680円

紅茶のオレンジ色と太陽に見立てたレモンスライスで夕暮れ時をイメージ。
紅茶の上品な香りとリンゴの甘味・酸味が交わり柔らかな味わい。

蒼海ハイボール 680円

ジンジャーの刺激的な香りとレモンの優しい酸味の奥行きが
香々とした海のさわやかさを想起させるオリジナルハイボール。
程よいスパイス感が食欲を増進させます。



BEER ビール

SORACHI 1984 780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

湘南ビール ビルスナー 980円

一奥深いホップの苦味と香りが特徴で
モルト本来の甘みが絶妙なバランスを取っています。

ノンアルコールビール 580円

SHOCHU 焼酎

飲み方 ロック / 水割り / お湯割り / 炭酸割り

【芋焼酎】鹿児島県

問わず語らず 名も無き焼酎 680円

しっかりしたコクとふくよかさがあがりきれがあるのに余韻が続く

【麦焼酎】長崎県

村正 680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がけを抜き取った爽やかな焼酎。

OCHAWARI お茶割り

烏龍茶割り 580円

緑茶割り 580円

JAPANESE SAKE 日本酒

磯自慢 本醸造 780円

やわらかい味と骨のある味の両者の長所を合わせて持った
磯自慢の浅麗辛口酒。このレベルのレギュラー酒は
他に類を見ません。人気実力NO1本醸造!

酔鯨吟麗 純米吟醸 880円

酔鯨酒造現在でも蔵を代表する中心的存在の純米吟醸酒です。
脂分の多い料理や魚介類、和食全般、
特に醤油ベースの味わいとの相性は抜群です。

熊澤酒造 湘南 吟醸酒 880円

湘南の酒蔵天香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。

いづみ橋 恵 純米吟醸 980円

スッキリとした純米吟醸。野菜、魚料理などと相性が良い名酒。

HIGHBALL ハイボール

ハイボール 580円

デュワーズ12年ハイボール 730円

SOUR サワー

梅干しサワー 580円

湘南ゴールドサワー 680円

SOFT DRINK ソフトドリンク

烏龍茶 480円

緑茶 480円

金沢ほうじ茶 480円

知覧紅茶 480円

りんごジュース 480円

オレンジジュース 480円