



SHONAN
MAGURO
GYOKO



KAISENDON 海鮮丼



海鮮丼は全て
日替わり小鉢、
漬物、味噌汁付き

三崎まぐろと釜揚げしらす丼

1,980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。

3 豊富な種類と大量の流通量

三崎まぐろ市場ではメバチマグロを中心に
クロマグロ、ミナミマグロなど
多種多様なまぐろが水揚げされる。
世界中から漁船が集まるため
季節を問わず1日約400本〜1000本という
膨大な量が取引され常に新鮮なまぐろが流通している。

4 プロによる厳選「目利きの技」

湘南鰯漁港で扱うまぐろは、
長年まぐろと向き合ってきた
老舗問屋の代表・出口健二が選り抜いたもの。
『上バチまぐろ』の中でもごくわずかな
『上バチまぐろ』を厳選し、
程よい脂の乗りと奥深い味わいを持つ
確かな品質を保証している。

だから三崎まぐろはうまい！

三崎のまぐろが選ばれる理由は、
歴史と規模に裏打ちされた伝統、
確かな品質管理の技術、
そして磨き抜かれたプロの目利き。
そのすべてが揃う強固なサプライチェーンがあるからこそ、
四季を問わず、安全で安心かつ
高品質なマグロを楽しむことができる。





名物

三崎まぐろの贅沢ゴロゴロ丼
2,180円

三崎鯛赤身や
腹身、上ネギトロなど
贅沢に合わせた一品。



数量限定

三崎まぐろのすき身丼 1,280円

毎日お店にて、
すき身を取るため
数に限りがある一品。
食べられたらラッキー！



三崎まぐろの漬け丼

1,380円 オーダー毎、自家製漬けだれに
上バチまぐろを漬け込んで仕上げます



三崎まぐろたれ焼き丼

1,680円

三崎鯛のテール部分を使用。
実はテールにコラーゲン質が
一番含まれています



天然三崎まぐろ丼

1,980円

天然上バチまぐろと
バチまぐろ100%の
ネギトロと一緒に

三崎のまぐろのこだわり

1 歴史と実績

「まぐろ漁の一大拠点」

室町時代から漁業の伝統が受け継がれ
昭和初期にはまぐろ漁の中心地として発展。
現在は遠洋まぐろ漁業の基地として、
日本トップクラスの水揚げを誇り

その規模と実績が安定した
品質を支えている。

2 品質管理の徹底

「鮮度を守る技術」

マイナス60℃の超低温冷凍庫を備え
水揚げされたまぐろの鮮度と旨味を
一年中最高の状態で保持。
日本初の冷凍まぐろ専用市場を有し
高度な衛生管理と徹底した温度管理を実施。
その体制により、安全で安心な
美味しいまぐろを提供している。





数量限定

釜揚げしらすと生しらす井
一度に2種のしらすを楽しむ 1,780円

三崎の湘南しらす漁師
『君栄丸』の生しらす



海鮮井は全て
日替わり小鉢、
漬物、味噌汁付き

釜揚げしらす井 1,380円



数量限定

生しらす井 1,580円
『君栄丸』の生しらす



数量限定

**生しらすと
上ネギトロ井** 1,980円
生しらすと上ネギトロを組みあせた一品



釜揚げしらすと
ネギトロの
相性は抜群

**釜揚げしらすと
上ネギトロ井** 1,780円



三崎まぐろ
上ネギトロ
わら焼きかつお
北海道サーモン
釜揚げしらす

湘南鮭漁港井
2,780円



三崎まぐろ
上ネギトロ
釜揚げしらす
わら焼きかつお
北海道サーモン
いくら

湘南鮭漁港スペシャル井
3,780円



1ヶ月わずか20頭ほどしか出荷がない
幻の牛と呼ばれる『葉山牛』を使用。

葉山牛と雲丹・いくら井
3,980円

海鮮井トッピング

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



三崎まぐろ定食

2,380円

上バチまぐろ、すき身、漬けまぐろを同時に味わえる贅沢な一品。



三崎まぐろとしらす定食

上バチまぐろ、釜揚げしらす、生しらすを一度に味わえる。迷ったらこれ！ 1,980円



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薫で焼き上げる、薫の香りがたまらない



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



横須賀ビーフメンチカツとアジフライ定食 1,680円

横須賀の老舗肉屋さんに手作りで作ってもらっている横須賀ビーフのメンチかつと肉厚アジフライの贅沢な一品。



黒潮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 3,480円

SIDE MENU サイドメニュー



釜揚げしらすの海藻サラダ

地ひじきの釜揚げ、わかめ、めかぶなど
植物繊維たっぷりて体が喜ぶサラダ

980円



かつおのわら焼きサラダ

かつおのわら焼きの香りと
生野菜の相性抜群

1,280円



三崎まぐろと野菜の カルパッチョ

1,380円

上バチまぐろと
季節の野菜を合わせ
トリュフオイルで
仕上げました



黒潮 金目鯛の煮付け

神奈川名産品に登録されている
黒潮金目鯛を使用！

2,980円



三崎まぐろ盛り合わせ

上バチまぐろ、すき身、漬けまぐろ

1,680円



三崎まぐろのとろたく

お酒にもご飯にも相性抜群！

580円



三崎まぐろの 串焼き

自家製タレに漬け込んだ
カラーゲンたっぶりの
まぐろの尻尾肉

230円

(2本から注文可)



かつおのわら焼き 1,380円

ハーフ / 680円

ご注文いただいてから目の前で焼き上げます。
わらの香りを楽しみください。



三崎まぐろのわら焼き 1,480円

ハーフ / 780円

まぐろのハラミをわらの高温で焼き上げる
三崎まぐろの新しい名物商品。



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。



三崎まぐろ青唐たたき

三崎まぐろのたたきに青唐辛子のさわやかなの香りを楽しめる

780円



三崎まぐろユッケ

上バチ鰯と自家製のユッケだれ。卵と絡めてどうぞ

980円



贅沢

葉山牛の炙りすき焼き

幻の牛と言われている葉山牛を味わってください。

2,980円



三崎まぐろの唐揚げ

コラーゲンたっぷりの鰯テール肉を使用

680円



まぐろ節かけ

ポテトフライ

580円



まぐろ節かけ 厚焼き玉子

三浦の玉子屋岩沢ボートリの厚焼き玉子に熱々だと鰯ぶし

780円



葉山牛のコロッケ

横須賀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コロッケ。

530円



横須賀ビーフのメンチカツ

横須賀の老舗肉屋さんに手作りで作ってもらっている横須賀ビーフのメンチカツ

580円

肉厚 アジフライ

食べ応えあるふっくら肉厚アジフライ

530円



三崎まぐろのめかぶかけ

480円

鰯の山かけも好きだけど、めかぶとの組み合わせも良くあいます

ご飯セット

ご飯・味噌汁のセット

480円

KIDS MENU お子様メニュー



釜揚げしらす

かまあ

780円



三崎まぐろネギトロ

みさき

780円

葉山牛のコロッケ
厚焼き玉子
お味噌汁
ごはん



DRINK お飲み物

ORIGINAL DRINK

オリジナルドリンク

鮪や魚料理に合わせた
当店でしか
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メープルシロップの
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い味わい。

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爽快感が
青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。



※運転をされる方への酒類提供・飲酒をお断りしています

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 ピルスナー 980円

一爽快な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りキレ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贅沢な焼酎。

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持った
磯自慢流の淡麗辛口酒。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

湘南の酒蔵天青で有名な熊沢酒造さんが造る
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

COURSE MENU コースメニュー



漁港コース

3,500円税別

- ・ 釜揚げしらすの海藻サラダ
- ・ 三崎まぐろのトロたく
- ・ 三崎まぐろの唐揚げ
- ・ 三崎まぐろの青唐たたき
- ・ まぐろ節掛けポテトフライ
- ・ カツオのわら焼き
- ・ メの小井(漬物、味噌汁付き)
- ・ しらすジェラート

※料理内容は仕入れ状況によって変更される場合がございます



半島まるごと満喫コース

4,500円税別

- ・ 黒潮金目鯛の煮付け
- ・ 釜揚げしらすの海藻サラダ
- ・ 三崎まぐろのカルパッチョ
- ・ 三崎まぐろの青唐たたき
- ・ まぐろとカツオのわら焼き
- ・ まぐろ節掛けポテトフライ
- ・ 三崎まぐろの串焼き
- ・ メの小井(漬物、味噌汁付き)
- ・ しらすジェラート



飲み放題 1,000円税別

ハイボール / サワー / お茶割り / 麦焼酎 / 芋焼酎 / ソフトドリンク

プレミアム飲み放題 1,500円税別

通常飲み放題に「SORACHI1984ビール / 日本酒 / オリジナルサワー」がプラスされます

120分
Lo. 30分前

※単品飲み放題：上記金額にプラス1,000円でご注文いただけます

ALL YOU CAN DRINK

飲み放題

BEER ビール

■ SORACHI 1984

伝説のホップ、ソラチエースだけで醸造した最高の一杯

ノンアルコールビール

SOUR サワー

梅干しサワー

レモンサワー

■ 湘南ゴールドサワー

JAPANESE SAKE 日本酒

■ 磯自慢 本醸造

やわらかい味と骨のある味の両者の長所を合わせ持った磯自慢流の淡麗辛口酒。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

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相性は抜群です。

■ マークが付いてる商品はプレミアム飲み放題です

SOFT DRINK ソフトドリンク

烏龍茶

緑茶

金沢ほうじ茶

知覧紅茶

りんごジュース

オレンジジュース

HIGHBALL

ハイボール

OCHAWARI

烏龍茶割り

緑茶割り

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

しっかり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

【麦焼酎】長崎県

■ 村正

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。

ORIGINAL DRINK オリジナルドリンク

ボンベイサファイアジン使用
Bombay Sapphire



■ さざなみサワー

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

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

バカルディ ゴールド使用
Bacardi Gold

■ 汐風ハイ

ほうじ茶の香ばしく甘い香りとメー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

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

ジンジャーの刺激的な香りとレモンの優しい酸味の爽快感が青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。



当店でしか飲めない飲み物です
鰯や魚料理に合わせた