

# 丼ぶり

# 三浦の地さば



今川名物!!

おま

## 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

## 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

鯖の自家製ねぎとろと地さばの  
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

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。



# 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

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

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)

脂の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



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



# 三崎まぐろ

神奈川県三浦半島沖に位置する三崎港に水揚げされるマグロ。三崎港は日本屈指のマグロ漁港であり、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 ハラミの炙りユッケ

鮪1本からわずかの量しか取れない鮪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。炙る事で香ばしい香りが増し一段と美味しくなります。

780円(税込858円)

## 三崎まぐろ イチ ほほ肉のユッケ

鮪1本から2~3人前しか取れない希少な部位です。買付を自社で行っているからこそご提供できます。

780円(税込858円)



### 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  
ぶりぶりの食感を楽しめます

350円(税込385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)

### 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)



お酒・ご飯にあいます！

## 三崎まぐろ なめろう

まぐろと自家製ごまたれ味噌が  
良くあう新発見！

680円(税込748円)



今川名物!!  
なめろう



三浦の地魚を自家製のごましたれ味噌とあわせました

今川家のなめろう

580円  
(税込638円)

鯖のなめろう **オスX!!**

当店一押しのおさばとろを使ったなめろう。鯖と味噌は言わなくてももうまいに決まってる。

680円(税込748円)

定番! あじのなめろう

なめろうの定番「あじ」も今川はひとあじ違う!

680円(税込748円)

ユッケ

【鮮度命】

君栄丸の生しらすユッケ

三崎唯一のしらす漁を行ってる君栄丸さん。鮮度が命の生しらすをぜひ味わってください。  
680円  
(税込748円)

【新名物】

さばとろユッケ



日本初『さばのネギトロ』を開発。臭みはなく、本当にこれってさばと疑われるほどのうまさ!  
680円  
(税込748円)

【定番中の定番】

あじのたたき

680円(税込748円)

誰もが知ってる定番の魚。しっかり脂が乗っているの、さっぱり生姜醤油でお召し上がりください。



神奈川ブランド!

地金目鯛の煮付け

1日限定3食 1,980円(税込2,178円)

神奈川ブランドに認定されてる『三崎黒潮キンメ』を使用。黒潮に沿って形成された漁場と漁法にこだわり脂の乗ったクセのない白身魚。長年継ぎ足したこだわりのタレで煮付けています。



# 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 オススメ

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



## 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

# 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さば

**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

イチオシ

# 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。



## 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

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)

## 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

三浦直送

## 三浦地卵の厚焼き玉子

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

580円  
(税込638円)

オススメ



# 漁師飯

## 今川家の なめろう茶漬け

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

今川秋伝



# 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)



味噌汁と漬物 120円  
(税込132円)



季節の漁師汁 180円  
(税込198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)