

丸入こだわりの逸品

焼津ならではの海の幸を選び抜き、
素材のおいしさを丁寧に引き出した、
丸入自慢の逸品です。

焼津 天然みなみまぐろ お造り

¥1,500

焼津港で水揚げされた天然みなみまぐろのうち当店の目利き基準を満たした最高の部位を贅沢に盛り込みました。脂のりが良い部位がお好みの方にはおすすめです。



みなみまぐろ 中トロの湯霜仕立て ¥800

極上中トロの表面をサッと湯引きし、旨みと甘みを凝縮。たっぷりの薬味とおろしポン酢でさっぱりと味わう、当店限定の贅沢な一口。



丸入特製 宵(よい)の珍味 ¥600

まぐろの町・焼津の伝統を味わうソウルフード。特製ダレで煮込んだ、港町の誇りを感じる極上の角煮です。波なれ特製マグロジャーキーも絶品。

おすすめ もう一品

ご飯 白米 (200g) ¥300
酢飯 (200g) ¥300

静岡あいじろ味噌仕立て
日替わり出汁と青さのお味噌汁 ¥200



香の物盛り合わせ ¥500

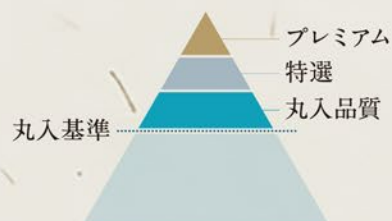
野菜のお漬物。心地よい食感が口の中をさっぱりとリセットする箸休めです。

価格はすべて税込表示です

丸入品質

焼津港 丸入商店では、日本一の水揚げを誇る焼津港の天然みなみまぐろの脂のりを、「白さ」「キメ細かさ」「たかさ」「つまり」4つの独自基準で目利きし、選び抜いた質の高い天然まぐろを提供しております。

目利きの基準



焼津 糀漬

じっくりと丁寧に素材の旨味を引き出した
焼津糀漬をどうぞ。

こだわりの
「焼津糀漬」を
お持ち帰りや
贈り物に！

冷蔵 ❄ 冷凍

全国発送も
承ります

焼津港
丸入商店で
販売中

銀だら 熟成粕漬 ￥1,500

神沢川酒造場「正雪」の熟成酒粕を使用した伝承の漬け床で仕上げた絶品の「銀だら熟成粕漬」です。



メカジキ あいじろ味噌漬 ￥1,200

静岡の地味噌の「あいじろ味噌」を使用し、じっくりと漬け込みました。

本さわら 生糀漬 ￥1,350

希少な生糀を使った漬け床で仕上げた逸品です。小皿の生糀をつけてお召し上がりください。



青ひらす 西京漬 ￥1,350

脂のりが良く、ふっくらとした身の高級魚を京都の西京味噌を使用した伝承の漬け床で仕上げた逸品です。

価格は全て税込表示です

「こだわりの 焼津糀漬」

生糀漬

地元焼津の蔵元が仕込む、酵素が活きた作りたての希少な「生糀」に漬け込んだ、お米の自然な甘さが特徴の逸品です。

あいじろ漬

駿河の地味噌「あいじろ味噌」を使い、穏やかな糀の香りと、さっぱりとした上品な甘さが口に広がる逸品です。

熟成粕漬

年に1度だけ造られる希少な熟成粕を使い、酒粕の旨味を保ちながら、かどが取れた柔らかくまろやかな味わいの逸品です。

西京漬

ふっくらと焼き上げると立ち昇る上品な甘み。まろやかな西京味噌が魚の極上の脂ととろけ合い、口いっぱいに豊かな余韻が広がります。

焼き物

香ばしく焼き上げ、素材の旨みを引き出した、
味わい豊かな焼き物です。

波なれ手作り

マグロシューマイ(4個) ¥600

上質なまぐろの旨みをギュッと閉じ込めた、
波なれ特製の自家製シューマイ。お肉とは
違う上品でふくらとした熱々の味わい。



まぐろほほ 串焼き
(2本) ¥600



波なれ特製
まぐろカマ
たまり醤油漬け焼き
¥1,000



青森県八戸直送
赤いかの漬け焼き
(生糀/たまり醤油)
¥600

寿司・手巻き寿司

焼津みなみまぐろのお寿司

焼津みなみまぐろを部位ごとに贅沢に食べ比べ。
波なれ厳選の最高峰の旨みと口どけを堪能する、
至福のお寿司です。



二貫寿司
(中トロ/赤身)
¥1,000

六貫寿司
(大トロ/中トロ/赤身 各二貫)
¥2,300

自分で手巻き寿司(3種) 各¥600

- ・「手作りネギトロ」の手巻き寿司
丁寧に叩き出した濃厚な自家製ネギトロ。
- ・「こだわりトロたく」の手巻き寿司
とろける極上トロと、たくあんの小気味よい食感が相性抜群。
- ・「手作りツナ」の手巻き寿司
上質なまぐろから仕込んだ、しっとりほろほろの自家製ツナ。



焼津みなまぐろ

一〇〇年続く魚卸の熟練の目利きが厳選した「天然焼津みなまぐろ」は濃厚な旨みが人気の希少価値が高いまぐろです。

【特選】天然みなまぐろ重

¥2,600

焼津港で水揚げされた天然みなまぐろのうち当店の目利き基準を満たした最高の部位を贅沢に盛り込みました。脂のりの良い部位がお好みの方にはおすすめです。



※みそ汁はつきません。



※みそ汁はつきません。

極 天然まぐろ食べ比べ重

数量限定 ¥3,700

当店の目利き基準を満たしたハイグレードの天然本まぐろと「静岡県焼津港」天然みなまぐろのトロ、赤身を存分に楽しめる至極の逸品です。



※みそ汁はつきません。

焼津みなまぐろ丼 ¥2,200

当店の目利き基準を満たした最高の赤いダイヤと呼ばれる「焼津みなまぐろ」のトロ、炙りトロ、赤身の甘味と旨味をバランスよく堪能できる丼です。



〈小学生以下(12歳以下)限定〉

お子様 贅沢みなまぐろ丼

(中トロ炙り、赤身、中トロ、ネギトロ) ¥1,600

大盛り +¥150
(酢飯 80g 増し)

特盛り +¥300
(酢飯 160g 増し+中トロ 1 枚増量)

静岡あいじろ味噌仕立て
日替わり出汁と
青さのお味噌汁 ¥200



波なれ自慢の厚焼き玉子
¥400

いぶりがっこと
まぐろ出汁の和風ポテサラ
〜削りたてカツオ節をそえて〜 ¥500



おすすめのもう一品