

波なれの逸品

丸入商店こだわりの「焼津糀漬」と「焼津みなまぐろ」を贅沢にお楽しみいただける御膳です。

丸入御膳 1日10食限定 2,850

当店の目利き基準を満たしたハイグレードのまぐろ寿司とおすすめの漬け魚が堪能できる御膳です。

- ・ 焼津みなまぐろ にぎり6貫
- ・ 本日の漬け魚1切
- ・ あいじろ味噌のみそ汁
- ・ 小鉢/香の物/ 白飯 200g

※白飯 おかわり無料 ※みそ汁 (おかわり+150円)

極 天然まぐろ食べ比べ重 2,800

1日10食限定

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

- ・ あいじろ味噌のみそ汁
- ・ 酢飯 240g

※酢飯【大盛(+80g)+100円】 【特盛(+160g)+150円】 ※みそ汁 (おかわり+150円)

価格は全て税込表示です。

食物アレルギー品目



アレルギー品目を使用したキッチンで調理しております。

焼津みなみまぐろ



100年続く魚卸の熟練の職人が目利きし厳選した「天然焼津みなみまぐろ」は濃厚な旨味が人気の希少価値が高いまぐろです。

【特選】天然みなみまぐろ重 ※あいじろ味噌のみそ汁が付きます。 2,300

焼津港で水揚げされた天然南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勧めです。

焼津みなみまぐろ井 ※あいじろ味噌のみそ汁が付きます。 1,850

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「焼津みなみまぐろ」のトロ、赤身の甘みと旨みをバランス良く堪能できる井です。

彩りまぐろ井 ※あいじろ味噌のみそ汁が付きます。 1,750

南まぐろ、めばちまぐろ、ピンチョウマグロなど色々なまぐろが楽しめる井です。

朝タタキ！まぐろたたき井 ※あいじろ味噌のみそ汁が付きます。 1,400

朝一で職人が丁寧にたたいた当店自慢の「まぐろたたき」は、ふわっととろける濃厚な味わいです。

本日のまぐろ井 1日10食限定 ※あいじろ味噌のみそ汁が付きます。 1,300

その日お勧めするネタを使ったまぐろ井です。

※酢飯 240g【大盛(+80g)+100円】【特盛(+160g)+150円】※みそ汁 (おかわり+150円)

焼津みなみまぐろ刺身 800

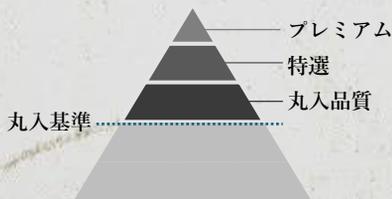
天然南まぐろのトロ(3切)と赤身(2切)のお刺身です。

価格は全て税込表示です。

丸入品質

焼津港 丸入商店では、日本屈指の水揚げを誇る焼津港の天然南まぐろの脂のりを、「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マグロを提供しております。

目利きの基準



焼津みなみまぐろが美味しい理由

身のしまった天然もの

天然南まぐろは、南緯40度の水温が低く餌が豊富な大海原を回遊するため、身がしまり美味しいと言われています。

日本船籍の延縄漁

延縄漁を用いることで、傷が少なく鮮度のよいものを漁獲。また生態系にやさしい持続可能な方法でもあります。

船上での急速冷凍

釣り上げたマグロは船上ですぐに生きずし、急速冷凍することで風味抜けや変色などをふせぎます。

食物アレルギー品目



アレルギー品目を使用したキッチンで調理しております。

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お召し上がりください。

本さわら 生糀漬定食 1,680

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。

- ・ あいじろ味噌のみそ汁
- ・ 小鉢/香の物/ 白飯 200g

銀だら 熟成粕漬定食 1,680

静岡県酒造場「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粕漬けです。

- ・ あいじろ味噌のみそ汁
- ・ 小鉢/香の物/ 白飯 200g

メカジキ あいじろ味噌漬定食 1,680

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。

- ・ あいじろ味噌のみそ汁
- ・ 小鉢/香の物/ 白飯 200g

※白飯 おかわり無料 ※みそ汁 (おかわり+150円)

焼魚の単品

本さわら生糀漬 1,200

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。

銀だら熟成粕漬 1,200

静岡県酒造場「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粕漬けです。

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。

※白飯 200g 200円 おかわり無料 ※みそ汁 150円

価格は全て税込表示です。

こだわりの「焼津糀漬」

生糀漬

地元焼津の蔵元から頂く、酵素が活きた作り立ての希少な「生糀」に漬け込み、米の自然な甘み特徴です。

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ります。

熟成粕漬

年に1度しか取れない希少な熟成粕を使用し、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です。

食物アレルギー品目



アレルギー品目を使用したキッチンで調理しております。

お飲物

瓶ビール(小瓶)

サッポロ黒ラベル
キリン一番搾り
アサヒスーパードライ 550

静岡地ビール



静岡醸造 SHIZUOKA BREWING

クラフトビール各種 950



WEST COAST BREWING

クラフトビール各種 1,200



池田屋麦酒 牧之原えーる
クラフトビール各種

850



富士クラフトビール
クラフトビール各種

950

冷酒

磯自慢 静岡・焼津 (本醸造) グラス180ml 900

丁寧な低温醸造に由来する吟醸香る、爽やかな仕上がり。
地元で愛される焼津を代表する地酒です。

初亀 静岡・藤枝 (純米吟醸) 小瓶300ml 1,650

スッキリとした上品は口当たりに、心地よい酸と旨味。
静岡で一番古い蔵元の地酒です。

正雪 静岡・由比 (本醸造) 小瓶300ml 1,200

端麗な味わいの中にもふくらみのある味わい。
丸入商店の熟成粕漬は熟成させた正雪の酒粕を使用しています。

ノンアルコール

アサヒドライゼロ(小瓶) 450

ソフトドリンク

コーラ
ジンジャーエール
オレンジジュース 350