



蕎身の刺身

厳選された黒マグロを使用しており、刺しの割にくどなくサッパリとした味わいに上げています。調味はごま油と塩がお勧め。

06 鮪処 たち吉

三浦市三崎5-2-6
☎046-882-6965



蕎身ニラ鍋

お店オリジナル自家製しょうゆベースの甘辛タレが特徴。

11 宗茂

三浦市城山町19-1
☎046-882-1898



蕎身コロッケ

クリームコロッケのように仕上げた、まろやかな味わいの一品。



蕎身ステーキタルタルガーリックバターソースと三浦野菜のサラダ御膳

蕎身をステーキ風に焼き上げ、タルタルガーリックバターソースを添えました。タルタルソースには生ホウレンソウを隠し味に“はな風”に仕上げています

16 三崎館支店 はな

三浦市三崎5-2-7
☎046-881-5434



厳選蕎身の刺身

蕎身の固定概念を覆す極上の味。柔らかく生臭さのない刺身です。

21 宿泊 城ヶ島さんご荘

三浦市三崎町城ヶ島674
☎046-881-4223



厳選蕎身焼き

脂ののった蕎身を特製の自家製ダレに漬け込んで焼きました。



蕎身のからあげ

胡麻油・醤油・酒・ニンニク・卵をつけて唐揚げにしました。ガツンと蕎身がきた、マグロ好きにはたまらない一品です。

07 さくらや

三浦市三崎3-2-21
☎046-881-2206



本マグロ蕎身ステーキ握り

バジルオイルで味付けて香ばしく炙った、20年以上愛されている一品。

12 廻転寿司 海鮮

三浦市南下浦町上宮田3372-18
☎046-889-2565



蕎身のホロホロ煮

本マグロの蕎身を使用。魚の煮物とは思えない満足感のある一品。



蕎身のステーキ生姜焼き風

蕎身を酒・醤油・生姜等に漬け込み、フライパンでさっと火を通しています。ワサビと大根おろしでお召し上がりください。

17 まぐろ食堂 七兵衛丸

三浦市三崎5-5-4
☎046-882-6669



焼き肉風・まぐろ

メバチまぐろの蕎身を特製ダレに漬け込み焼きました。少しピリ辛の絶妙な味わい。ご飯のお供やビールのおつまみに。

22 物販 あほうどり

三浦市三崎5-3-1 うらり内1F
☎046-889-2033



蕎身のユッケ風

オリジナル醤油で和え、こだわり美味しい卵を乗せました。

08 しげみや 重美屋

三浦市三崎3-3-3
☎046-881-2341



蕎身の串焼き

ネギま風串焼きを、塩味のネギソース・オリジナル醤油タレで。



蕎身刺身

代表が三崎魚市場で直接買い付けたマグロの蕎身のお刺身です。ワサビ醤油もしくは胡麻油と塩でお召し上がりください。

13 かかわや 海わ屋

三浦市南下浦町上宮田3333-1
☎046-888-5188



蕎身とキャベツの卵包み焼き

蕎身とキャベツのトン平焼き風。お好みソースとの相性も◎。

18 やたい 屋台



蕎身のチーズ焼き

蕎身と青ネギ、大葉にチーズをのせてオープン焼きに。アツアツでどうぞ!

三浦市三崎3-11-1
☎046-881-0447



ミサキ串カツ

熱風で仕上げました。揚げたような食感なのにヘルシーな一品。

23 物販 元祖まぐろ漬 羽床総本店

三浦市海外町5-18
☎046-882-2337



三浦シチュー

蕎身と、三浦大根などの地元野菜を使用。濃厚に仕上げました。



蕎身ステーキ

マグロを一本買いしている為、鮮度が違います。臭みのない蕎身を、素材を活かして塩・コショウのバター炒めで提供いたします。

09 さきのや 咲乃家

三浦市三崎3-6-7
☎046-881-3266



蕎身真薯スティック揚げ

蕎身の真薯を食パンに塗り、素揚げしたもののカットしました。

14 味の旬菜てん心 日本料理慈こう

三浦市初声町入江80-1
☎046 887-1138



蕎身味噌南蛮焼き

蕎身のミンチに長葱を加え、杉板に乘せ天火で香ばしく焼き上げました。



蕎身の竜田揚げ

ニンニクを加えた秘伝のタレで漬け込みました。一度食べると病みつきに。

19 ほうぎょ グルメ館豊魚



(松)大漁海鮮丼 揚げ物セット

厚切りのマグロと海鮮をふんだんに使った丼。お得なセットメニューです。

三浦市南下浦町菊名751-10
☎046-887-1616



蕎身の醤油麴漬け

蕎身を特製醤油麴に漬け込みました。フライパンで焼いてお召し上がりください。

24 物販 丸福水産(株) 鮪や

三浦市諏訪町3-22
☎046-881-6156



鮪やさんの佃煮 まぐろ蕎身

保存料や着色料不使用の優しい味わい。ご飯が進みます。



蕎身旨味噌混ぜ麺(そば)

蕎身ミンチベースの“旨味噌”が平打ち麺によく絡みます。

10 こうらくてい 港楽亭

三浦市三崎5-1-10
☎046-881-6135



かじきとまぐろの蕎身肉のシュウマイ

かじきの蕎身に本マグロの漬け焼きと野菜を加えシュウマイにしました。



蕎身味噌煮

本マグロの蕎身の韓国風煮込み。ピリ辛でご飯が進みます。

15 れんげ 蓮花

三浦市三崎5-2-6
☎046-882-0035



蕎身醤油煮

醤油、赤ワイン等と長時間煮込んだ一品。丼セットの付け合わせで提供。



蕎身の南蛮漬け

メバチまぐろの蕎身を特製ダレに漬け込んだ一品。鮪薬焼き御膳の付け合わせとして提供されます。

20 鮪のわらやき屋

三浦市三崎1-11-4
☎046-854-7444



本鮪の角煮〜木桶醤油〜

本マグロの蕎身を日本の伝統技術で造られた木桶醤油で味付けした一品。

25 物販 カネシメうらり店

三浦市三崎5-3-1 うらり内1F
☎046-881-4548



本鮪の角煮〜味噌煮〜

本マグロの蕎身を香味豊かな熟成白味噌と生姜で味付けした一品。