

三崎 まぐろ

三崎まぐろとは、神奈川県三浦半島にある
三崎漁港で水揚げされたまぐろのことをさします。
三崎漁港は全国有数のマグロの水揚量を誇る漁港として
知られ、新鮮なまぐろを常に味わえる漁港です。



がっつりと味わう！
三崎まぐろの鉄火丼
味噌汁付き 1,573円(税込1,730円)

※酢飯でご提供致します。



さっぱりとサラダで！
三崎まぐろのイタリアンサラダ
873円(税込960円)



三崎まぐろの山かけ
537円(税込590円)



三崎まぐろのお造り
982円(税込1,080円)



王道の味わい！
三崎まぐろの握り(五貫)
810円(税込890円)

二貫 355円(税込390円)

海鮮

海を感じる絶品の海鮮料理

新鮮な海の幸を使った
海鮮料理の数々。
間違いない美味しさと
食欲を刺激する海鮮の
華やかな彩りを
ぜひご堪能ください。



にぎり寿司七貫盛り

味噌汁付き

まぐろ(二貫)、イカ、海老、サーモン、かんぱち、帆立

1,164円(税込1,280円)

海の恵みを存分に味わう

七種の彩り 海鮮丼

味噌汁付き

1,573円
(税込1,730円)

※酢飯でご提供致します。



サイドメニューにぴったり!
にぎり寿司五貫盛り
味噌汁付き 710円(税込780円)
まぐろ、かんぱち、サーモン、海老、イカ



お好きなネタだけで!

•にぎり寿司(单品)

各二貫

●海老

300円(税込330円)

●イカ

328円(税込360円)

●かんぱち ●サーモン

346円(税込380円)

●帆立

437円(税込480円)

まぐろ握りは「三崎まぐろ」
ページをご覧ください。

※寿司メニューは全品さび抜きでご提供致します。

※寿司メニューは全品さび抜きでご提供致します。

豪快な舟盛りのお造り

お造り五種盛り

まぐろ、サーモン、かんぱち、帆立、甘海老

1,5200円
(税込1,6800円)



天風ならではの

新鮮な海の幸。

その味わいを

ぜひお楽しみ

ください。



・三崎まぐろのお造り(単品)

9002円(税込1,0800円)

・活メかんぱちのお造り(単品)

9002円(税込1,0800円)

・サーモンのお造り(単品)

9002円(税込1,0800円)

・甘海老のお造り(単品)

7110円(税込7800円)

・酢メこはだ

5337円(税込5990円)

