

・まぐろ市場神田小川町

・まぐろ市場立川北口

冬のおすすめ

鮪

と鯛

特製
タレ



まぐろの 卵ぶっかけ丼

Maguro Don & original egg sauce
金枪鱼丼和原创蛋酱

¥980

特製だれに卵の黄身を溶いて
ねぎとろや中落ちに豪快にぶっかけてお召し上がりください。
愛媛県宇和島に伝わる郷土料理「宇和島鯛めし」を銘で
アレンジしました。



胡麻だれ まぐろと鯛の二色丼

～出汁をかけてひつまぶし風に～

Maguro & snapper Donburi with Goma sauce & dashi soup
金枪鱼和鯛鱼盖饭配戈马酱 配高汤

¥1,180

ひつまぶし風に3度おいしい!

- ①まずはまぐろと鯛のお刺身に自家製の胡麻だれをかけて
- ②薬味をかけるのと更においしい
- ③最後は熱々の出汁をかけてひつまぶし風に

税込価格

国産米使用

- ・まぐろ市場池袋西口
- ・まぐろ市場上野アメ横
- ・まぐろ市場新橋銀座口(11/中旬～)

冬のおすすめ

魚

と

鯛



まぐろの
卵ぶっかけ丼

Maguro Don & original egg sauce
金枪鱼丼和原创蛋酱

¥980

特製だれに卵の黄身を溶いて
ねぎとろや中落ちに豪快にぶっかけてお召し上がりください。
愛媛県宇和島に伝わる郷土料理「宇和島鯛めし」を端で
アレンジしました。



胡麻だれ
まぐろと鯛の二色丼

Maguro & snapper Donburi with Goma sauce
金枪鱼和鯛鱼盖饭配戈马酱

¥1,080

まぐろと鯛のお刺身に
自家製の胡麻だれをかけて
お召し上がりください。



税込価格

国産米使用

冬のおすすすめ

鯖 丼



まぐろの卵ぶっかけ丼

Maguro Don & original egg sauce 金枪鱼丼和原创蛋酱

特製だれに卵の黄身を溶いてねぎとろや中落ちに豪快にぶっかけて
お召し上がりください。

¥980

税込価格

国産米使用