

# 班活動のお知らせ

担当 西川・藤枝

実施日 平成26年 5月21日(水) 予備日 5月30日(金)  
 集合場所 京浜急行品川駅改札口 9時30分

## 行程

品川駅  
 ↓  
 三崎口  
 ↓ バス  
 城ヶ島  
 灯台、白秋記念館  
 城ヶ島公園めぐり  
 ↓  
 三崎港  
 昼食後、  
 水中観光船乗船  
 買い物など  
 ↓ バス  
 三崎口  
 ↓  
 品川駅  
 解散

バスは三崎口から  
 城ヶ島行へは1時間に2本くらい  
 三崎港へも同じ

三崎港から三崎口へは  
 頻繁に出ています

品川から  
 電車・バス・  
 マグロ昼食・  
 水中観光船乗船券  
 付¥3060です

京急に乗って、お得なきっぷで

# 三崎のまぐろを 食べに行こう

施設利用券  
 食事券  
 つき!

電車&バス乗車券 + みさきまぐろきっぷ限定 選べるまぐろ食事券 + 選べるレジャー施設利用券

主要駅からの発売額(大人の場合)		
品川 から → 3,060円	京急蒲田から → 3,060円	京急川崎から → 3,060円
横浜 から → 2,960円	上大岡 から → 2,850円	金沢文庫から → 2,850円

■ 発売駅 ▶ 京急線各駅(泉岳寺駅、三崎口駅を除く) ■ 有効期間 ▶ 1日

たとえば...  
 こんな組み合わせ

品川駅からご乗車、「紀の代」でお食事、「水中観光船」に乗船した場合...

# 3,060円

こんなに  
 楽しんで  
 とっても  
 お得!

## 三崎港コース

のどかな漁港風景を眺めながらのんびりウォーキング

〔三浦線準駅での乗下車可〕  
 発着駅 ↔ 三崎口駅往復乗車券

往復 品川駅 ↔ 三崎口駅間 1,860円

指定区間フリー乗車券

往復 三崎口 ↔ 三崎港間 600円

選べるレジャー施設利用券

水中観光船 にじいろさかな号

水中観光船 にじいろさかな号 乗船

おびマリンに泊まるさかな号は半島水産の最新の水中観光船。おびマリンの魚やボイラ、おび、イシダ、おびなどの魚の産物を目の当たりに出来る。

1,200円

選べるまぐろ食事券

紀の代

とろとろ丼

120年続く老舗の店主が厳選した「とろとろ丼」は、肉や受け継がれるおいに乗せ込んだジューシーなトロにホタテ、赤身のユッケの4種の絶品のまぐろがたっぷり盛り。

みさきまぐろきっぷ 限定メニュー



### 城ヶ島

三浦半島最南端にあり、見事な朝日と夕日が両方眺められる城ヶ島。波の侵食で岩にメガネ状の穴が開いた「馬の背洞門」、360度の大パノラマが広がる城ヶ島公園など、自然の造形美は圧巻。

城ヶ島公園まで：京急線「三崎口」駅から京浜急行バス「白秋碑前」バス停下車徒歩7分



## 三浦・三崎で遊ぶ



### 三崎水産物地方卸売市場

「みさを魚市場」の名で親しまれている。巨大なまぐろがスラリと並ぶ、迫力満点の入札風景を見学できる。周辺には直売施設があり、活きのいい魚介を驚くほど手ごろな値段で買えるのも魅力だ。



### 三崎フィッシャリーナウォーフらり

“海(う)を楽(ら)しむ里(り)”を意味する複合施設で、なかでも三崎名物が揃う産直センターが人気。高級まぐろや普段は食べられないまぐろの珍味はもちろん、三崎漁港の地魚や地元野菜、三崎らしいユニークなおみやげが豊富に揃い、見て回るだけでも心がはずむ。海中散歩が楽しめる水中観光船もここから乗れる。

京急線「三崎口」駅から京浜急行バス「三崎港」バス停下車徒歩5分。8時30分～10時前後、不定休。



京急線「三崎口」駅、または「三浦海岸」駅から京浜急行バス「三崎港」バス停下車徒歩3分。月～土曜日8時～17時(7、8月は16時まで)、日曜日7時～17時、年中無休。



## 水中観光船 にしいろさかな号



サブマリんにしいろさかな号は半潜水式の画期的な水中観光船。東京からこんなに近い海で、カラフルな魚やメダナ、メダリ、イシダイ、カワハギなどの魚の乱舞を目の当たりに出来る。従来の海底透視船とは異なり、冷暖房完備のゆったりした水中展望室から、三次元の立体的な海中散歩が楽しめる。

webサイト

京急線「三崎口」駅から京浜急行バス「三崎港」バス停下車徒歩2分。9時～17時(最終便の出航は15時10分)、※3月～10月は、随時便16時を運航。※詳しくはお問い合わせください。/ 電話 046-881-6721【(株)三浦海業公社】



三崎口駅[のりば2] ▶ (三8)通り矢行き (三9)城ヶ島行き (三61)浜諸磯行き(須7)三崎港行き  
かえり ▶ (須7)横須賀駅、(三8・9・61)三崎口駅行きが便利です

レジャー施設利用券対象店舗：水中観光船 にしいろさかな号 乗船

## 三崎港回転寿司 さん和

三崎港  
周辺



本マグロ中トロ3貫、本マグロ赤身2貫、地魚5貫、味噌汁

### 特選まぐろ・地魚セット

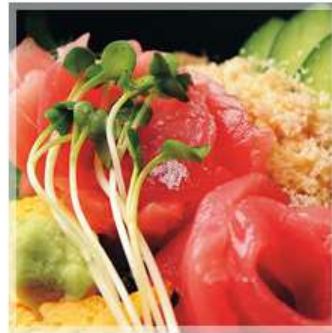
回転寿司とは思えないほど豊富なネタと抜群の鮮度は魚屋直営ならではの。社長自らが市場で仲買した上質のまぐろと朝獲りの地魚がそのままカウンターに並ぶ。なかでも希少価値の高い本マグロの中トロは、まさに別格の味わい。きめ細やかなサシと濃厚なうまみに魅了される。また、併せて魚のアラ入りの味噌汁を味わえるのもうれしい店のからいだ。

京急線「三崎口」駅から京浜急行バス「三崎港」下車徒歩3分。  
[平日・土曜]10時30分～21時、[日曜]朝6時30分～21時、年中無休。三浦市三崎5-5-15 / 電話046-882-6422



## 食事処 魚音

三崎港  
周辺



丼73、トロさばの干物、小鉢、味噌汁、新香

### 丼73

三崎口の駅番号(KK72)に因み、その次に訪れて欲しいとの思いを込めた「丼73」。魚屋直営の食事処はまぐろ一切れの厚さが違う。メバチの赤身と中トロはさっぱりとしながら舌にうま味が絡む食感で、炒ってまぐろしたまぐろの卵も希少な味わいだ。さらに、自家製トロさばの干物や日替わり小鉢の奥深、味わいも格別。まさに店主のオリジナリティが光る絶品だ。

京急線「三崎口」駅から京浜急行バス「三崎港」バス停下車徒歩1分(魚音うらり店構)。[平日・土曜]9時～19時、[日曜]7時～19時、年中無休。三浦市三崎5-5-4 / 電話046-882-6669



## 鮫処 魚音

三崎港  
周辺



まぐろ三味丼、味噌汁

### まぐろ三味丼

魚屋直営の鮫処が誇る、まさに“まぐろ三味”の丼。まぐろの卵、胃袋、心臓、ホホのユッケといった味わい豊かな9種の珍味に、タレがしみた赤身ツケ、大トロを使ったジューシーなトロカジキの炙り、とけるような舌触りのネギトロを贅沢に組み合わせ、まぐろを食べつきた満足感が一度に味わえる。気に入った部位は裏手の「魚屋 魚音」でお土産に求めたい。

京急線「三崎口」駅から京浜急行バス「三崎港」バス停下車徒歩1分。10時～21時30分(L021時)、年中無休。三浦市三崎5-1-13 / 電話046-881-3322



※特別メニュー以外に、三崎にぎりか地魚すしに変更可能です。

## 庄和丸

三崎港  
周辺



まぐろ刺身盛り合わせ、まぐろ唐揚げ、小鉢、ご飯、味噌汁、新香

### 三崎まぐろ御膳

まぐろ問屋直営というだけあって、その質には自信あり！観光シーズンともなれば行列ができる人気店だ。驚くほど分厚く切られた中トロと赤身の刺身を食べれば、それだけで三崎に来たかいがあったというもの。まぐろのスジを使った唐揚げも外がサクッと、中もジューシーで、やわらかく、お酒との相性も抜群だ。窓からは海が望め、港情緒を味わえるのもいい。

京急線「三崎口」駅から京浜急行バス「三崎港」下車徒歩1分。[平日・土曜]11時～21時、[日曜]10時～20時、水曜日定休(月2回)、火曜日休業。詳しくはお問い合わせください。三浦市三崎5-2-1香山第3ビル2F / 電話046-880-1231



## 海浜割烹 柳

三崎港  
周辺



前日要予約、2名様より受付。  
果物は季節によって異なります

### まぐろ弁当

旅情豊かな小路にたたずむ本格料亭。まぐろの骨付カマを甘辛く炊き上げ、くこの実でまる苦く風味づけした料理など、メバチマグロと生薬が上手に絡み合った薬膳弁当は繊細な味わい。彩りもあでやかに感動を誘う食の宝箱だ。先代が鶏料理をピントに作ったオランダ煮は、まぐろのミンチを油で揚げて、甘辛く煮込んだ奥深い一品。酒の肴はもちろんごはんもよすすむ。

京急線「三崎口」駅から京浜急行バス「日ノ出」バス停下車徒歩1分。11時30分～20時(L019時、ランチタイムは11時30分～15時)、水曜日定休(水曜日が祝日の場合は翌水曜日)。三浦市三崎2-2-13 / 電話046-881-3027



## くろば亭本店

三崎港  
周辺



まぐろ漬トロ天井、味噌汁、漬物  
まぐろそまろ煮[“おみやげ”もあり]

### まぐろ漬トロ天井

まぐろと付き合って50年以上という名物店主・山田芳央さんは、11種類ものマグロを骨の髄まで使い切る、まぐろ料理の第一人者。秘伝のタレで漬けた背トロの天ぷらと赤身の漬物が調和する未体験の丼は、ここでしか味わえない逸品だ。ガラムマサラが香る手作りそまろ煮のおみやげの心遣いもうれしい。

京急線「三崎口」駅から京浜急行バス「日ノ出」バス停下車徒歩1分。[平日]11時～15時(L014時30分)、17時～21時(L020時30分)、[土・日・祝日]11時～21時(L020時30分)、水曜日定休(祝日の場合は翌日休み)。三浦市三崎1-9-11 / 電話046-882-5637



紀の代

三崎港  
周辺



とろとろ丼

130年の歴史を誇る老舗の5代目店主が考案した「とろとろ丼」は、代々受け継がれるタレに漬け込んだツケと、脂のり抜群のピンク口、ネギ口、そしてホホのユッケの4つの味のまぐろがてんこ盛り。甘味と辛味の強弱がとろとろの食感に調和した逸品だ。さらに小鉢は、まぐろの皮やわた(胃袋)など、日替わりで珍味を堪能できる。

とろとろ丼、まぐろのつみれ汁、小鉢

京急線「三崎口」駅から京浜急行バス「日の出」バス停下車徒歩1分。[平日]11時～15時(L014日寺30分)、17時～21時(L020時30分)、[土・日・祝日]11時～21時(L020時30分)、火曜日定休(祝日の場合は翌日休み)。三浦市三崎1-9-12 / 電話046-881-3167



城ヶ島 しぶき亭

城ヶ島  
周辺



城ヶ島 まぐろセット

店内に足を踏み入ると感じるのよ、あふれる人情味と活気。わさび醤油にサッと切身を絡めた井ぶりとサクサクの衣でやわらかな赤身を包んだ串揚など自慢のまぐろ料理が、より一層おいしさを増す。飽きのこない地元の味付けに、何度も足を運ぶくなる店だ。ほかほかのご飯によく合う手作りのおみやげおツナみそは、旅の余韻を伝える特別なからい。

まぐろ丼、まぐろ串揚、まぐろ角煮、まぐろ塩辛、おツナみそ【おみやげ】

京急線「三崎口」駅から京浜急行バス「城ヶ島」バス停下車徒歩0分。[平日]9時～16時、[土・日・祝祭日]9時～17時、不定休。三浦市三崎町城ヶ島658 / 電話046-881-2710



昼食はどこのお店にするか

楽しみですね

雨天の場合は予備日に実施

城ヶ島京急ホテル  
レストラン磯香瀬(いそかぜ)

城ヶ島  
周辺



みさきまぐろきっぷ  
特別メニュー

水平線が一望できるレストラン。晴れた日は海の向こうに富士山が見える。イクラや錦糸卵が彩り鮮やかな「まぐろ丼」は、新鮮なメダチマグロのほのかな甘みと食感が口中に広がる。トロをもちもちの皮で肉まんのよう包み蒸し上げた「まぐろとろまん」、自家製小麦粉でサクサクに仕上げた「まぐろカツ」は三崎の人気メニューだ。

まぐろ丼、まぐろカツ、まぐろとろまん、味噌汁、小付け、新香

京急線「三崎口」駅から京浜急行バス「城ヶ島」バス停下車徒歩5分。[平日]10時～16時(L015時30分)、[土・日・祝日(繁忙期含む)]10時～17時(L016時30分)、年中無休(メンテナンス休館あり)。※詳しくはお問い合わせください。三浦市三崎町城ヶ島693 / 電話046-881-5151(代表)



三崎口駅  
京急線「三崎口」駅  
最寄りバス: 33-48 24分 3日

城ヶ島  
京急線「三崎口」駅  
最寄りバス: 33-48 06月 3日

平日		
三崎口駅	城ヶ島	通り矢
5		5
6	54	33 53
7	02 05 25 30 43 50 58	19 39 59
8	10 13 24 28 43 47 57	12 45
9	19 21 23 25 36 52 57	15 51
10	00 05 15 18 30 52 58	16 47
11	10 21 38	18 48

三崎口駅		城ヶ島
行先	平日	土曜・日祝
2		2
10	23 49	06 42
11	20 50	09 24 59
12	23 48	24 42
13	22 45	01 29 57
14	28 46	25 56