

幻のこんとび巻

安政元年（一八五四年）創業、丸山海苔店の『初代彦兵衛こんとび』使用。自然の産物ゆえに希少性が高く、その混ざり具合で香りや風味が違い、野趣あふれる味わいは食通から「昔の海苔に一番似ている」と言われます。そのこんとびの中でも、年にごくわずかしか採取されない「幻のこんとび」です。

幻のこんとび巻	大粒黒豆納豆	580円
幻のこんとび巻	醤油ごまかつぱ	580円
幻のこんとび巻	本鮪とろ	780円
幻のこんとび巻	のどぐろ	780円



巻物

胡麻かつぱ巻	200円
かんぴょう巻	120円
納豆巻	120円
梅しそ巻	120円
沢庵巻	120円
梅きゅう巻	200円



千切りきゅうりでおいしさUP!

波シリーズ

激辛涙巻	330円
涙かんぴょう巻	330円
涙かつぱ巻	330円
涙鉄火巻	380円
涙えんがわ軍艦	330円



軍艦・その他

いなり	120円
つまみ玉子	200円
コーン	120円
ツナ	200円
塩辛軍艦	200円
かにみそ軍艦	380円
能登いかサラダ軍艦	200円
いくら	580円
富山白えび軍艦	780円
生うに	980円
富山白えび軍艦	780円
かにみそ軍艦	380円
能登いかサラダ軍艦	200円



いちもんいちおし

料理長の挑戦 其の参

【日限定10食】380円

私たちはSDGsに賛同し、一般的には廃棄される事の多い部位を、腕によりをかけて渾身の一品に仕立てました。ぜひ楽しみながらお召し上がりいただき、水産資源の浪費を防いでサステナブルな寿司文化を共に目指しましょう。

総料理長 樋口



ご注文いただくと、本活動へのご協力に感謝してささやかな返礼品をプレゼント



海鮮宝箱軍艦



鮪問屋の贅沢まぐろ巻



自家製だし巻き玉子



かにがんに盛り

自家製だし巻き玉子	280円
海鮮宝箱軍艦	380円
鮪問屋の贅沢まぐろ巻	680円
かにがんに盛り	980円

お子様

※小学生以下限定
アレルギーなどございましたらお気軽にお申し付けください。

お子様うどん	280円
お子様セット	980円
ひまわり	980円
まぐろ・サーモン・えび・いなり	
納豆巻・玉子	



お子様セット ひまわり

たのしいおすしやさんセット

780円

※小学生以下限定
アレルギーなどございましたらお気軽にお申し付けください。



じょうずににぎるコツは、しよくにんさんにきいてみよう!

一品料理

お得なお造り3点盛り	880円
塩辛つまみ	200円
オリーブオイルで食べる野菜サラダ	380円
茶碗蒸し	280円
上州地鶏せせり唐揚げ	480円
たこ唐揚げ	580円
海鮮揚げ	580円
フライドポテト	120円

酒の肴に もう一品!



海鮮揚げ



上州地鶏せせり唐揚げ

お品書き



群馬を握る、まぐろ問屋
いちもん



群馬を極める

群馬の名物、特産や地元企業のこだわり商品など、群馬ならではの味わいを集めました。

赤城牛 鳥山畜産食品が育てる群馬生まれのブランド牛



赤城牛 ミスジ彩味 1200円

赤城牛の希少部位ミスジを五種の味わいで一皿に。米粉塩、バター醤油、岩塩、トリュフ塩、スパイス醤油。



赤城牛を堪能する三貫盛り 980円

あづま養魚場

吾妻町の日本百名水「箱島湧水」でギンヒカリなどの淡水魚を養殖

ギンヒカリ 380円

下仁田納豆

下仁田町で大豆、経木、備長炭にこだわり昔ながらの製法で納豆を造る

大粒黒豆納豆とまぐろ軍艦 280円

大粒ブラックダイア 280円

群馬ミート

前橋市で創業七十年を迎える肉問屋。こだわりの肉加工品を多数製造

牛ミノキムチ軍艦 280円

ローストビーフがんに盛り 780円

もつ煮 480円

赤城鶏とろりチーズカツ巻き 580円

えばらハーブ豚未来

高崎市の(有)江原養豚が心を込めてハーブ飼料で育てた完全無投薬豚

ハーブ豚大とろホルモン 380円

たまむらとうふ

地元玉村産の大豆を中心に使い職人が丹精込めて手作りする豆腐店

いちもん豆腐 200円

ふっくら油揚げの棒いなり 380円

たむらや

明治二十三年創業、こだわりと研鑽を重ねた伝統のみそ漬

たむらや握り 380円

みそ漬大根のとろたく巻 580円

高崎クエイル

うずら卵の生産シェア全国2位。うずら卵スイーツの店「うずら玉屋」も人気

うずら三兄弟 380円

名物いちもん巻 680円

問屋のまぐろ

鮪問屋の当社が厳選したまぐろを様々な味わいでご用意いたしました。



五代目 鶴舞う鮪盛り 1480円

問屋直営の当社が今食べてほしいまぐろの旨さを追求した五貫盛り。本鮪大とろ、中とろ、赤身、炙りトロ、とろバクダン包み

本まぐろ赤身 480円

本まぐろ中とろ 680円

本まぐろ特選大とろ 880円

バチまぐろ赤身 330円

バチまぐろハラミ 480円

こだわりの漬けまぐろ 380円

炙りとろ 480円

ねぎとろ軍艦 200円

ねぎとろ巻 280円

鉄火巻 330円

本まぐろとろたく巻 580円

まぐろ唐揚げ 330円

まぐろ串揚げ 480円

まぐろナゲット 480円

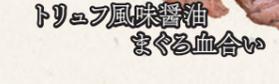
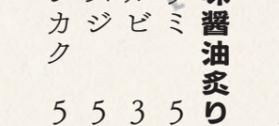
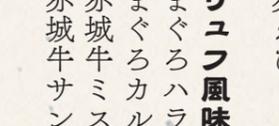
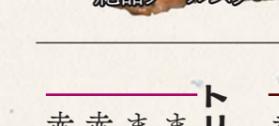
まぐろナゲット&ポテトセット 580円

まぐろユッケ 380円

まぐろレアカツ 680円

まぐろレアカツ 680円

絶品まぐろテールステーキ 780円



にぎり彩々

のどぐろ 880円

シマアジ 480円

平目 380円

真鯛 330円

サーモン 280円

オニオンサーモン 380円

とろサーモン 380円

カレイえんがわ 330円

真鱈 330円

自家製メさば 280円

能登あおりいか 380円

能登あおりいかげそ 280円

やりいか 200円

岩塩とごま油で食べる生たこ 330円

かに身 480円

えび 280円

赤えび 480円

えびアボカド 380円

ほたて貝 330円

あなご 380円

もみじこ 200円

数の子 480円

玉子 120円

芽ねぎ 380円

揚げなす 280円

かに身 480円

えび 280円

赤えび 480円

えびアボカド 380円

ほたて貝 330円

あなご 380円

もみじこ 200円

数の子 480円

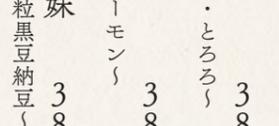
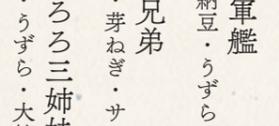
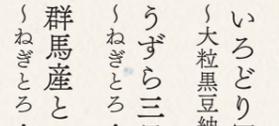
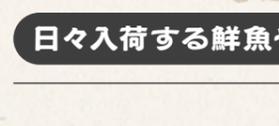
玉子 120円

芽ねぎ 380円

揚げなす 280円

北陸の味

のどぐろ炙り 880円



よくばり三貫盛り

本まぐろ三味 980円

大とろ・中とろ・赤身

海老三味 780円

白いもん三味 780円

赤いもん三味 880円

能登あおりいか三味 480円

贅沢軍艦三味 980円

いろいろ軍艦 380円

うずら三兄弟 380円

群馬産とろろ三姉妹 380円

ねぎとろ・うずら・大粒黒豆納豆

ねぎとろ・うずら・大粒黒豆納豆

ねぎとろ・うずら・大粒黒豆納豆

ねぎとろ・うずら・大粒黒豆納豆

ねぎとろ・うずら・大粒黒豆納豆

本まぐろ三味 980円

大とろ・中とろ・赤身

海老三味 780円

白いもん三味 780円

赤いもん三味 880円

能登あおりいか三味 480円

贅沢軍艦三味 980円

いろいろ軍艦 380円

うずら三兄弟 380円

群馬産とろろ三姉妹 380円

ねぎとろ・うずら・大粒黒豆納豆

ねぎとろ・うずら・大粒黒豆納豆

ねぎとろ・うずら・大粒黒豆納豆

ねぎとろ・うずら・大粒黒豆納豆

ねぎとろ・うずら・大粒黒豆納豆

ねぎとろ・うずら・大粒黒豆納豆

バター醤油炙り 280円

もみじこ 380円

ほたて 380円

サーモン 380円

赤えび 580円

トリュフ風味醤油炙り 580円

まぐろハラミ 580円

まぐろカルピ 380円

赤城牛ミスジ 580円

赤城牛サンカク 580円

塩炙りレモン 330円

えんがわ 330円

真鯛 330円

メさば 280円

赤えび 480円

燻製マヨ炙り 280円

えび 280円

サーモン 280円

ほたて 330円

燻製マヨ炙り 280円

えび 280円

サーモン 280円

ほたて 330円

こってり玉子 200円

塩炙りレモン真鯛 330円

トリュフ風味醤油炙り 580円

まぐろハラミ 580円

まぐろカルピ 380円

赤城牛ミスジ 580円

赤城牛サンカク 580円

バター醤油炙り 280円

もみじこ 380円

ほたて 380円

サーモン 380円

赤えび 580円

トリュフ風味醤油炙り 580円

まぐろハラミ 580円

まぐろカルピ 380円

燻製マヨ炙り 280円

えび 280円

サーモン 280円

ほたて 330円

こってり玉子 200円

塩炙りレモン真鯛 330円

トリュフ風味醤油炙り 580円

まぐろハラミ 580円

まぐろカルピ 380円

赤城牛ミスジ 580円

赤城牛サンカク 580円

バター醤油炙り 280円

もみじこ 380円

ほたて 380円

サーモン 380円

赤えび 580円

トリュフ風味醤油炙り 580円

まぐろハラミ 580円

まぐろカルピ 380円

燻製マヨ炙り 280円

えび 280円

サーモン 280円

ほたて 330円

こってり玉子 200円

塩炙りレモン真鯛 330円

トリュフ風味醤油炙り 580円

まぐろハラミ 580円

まぐろカルピ 380円

赤城牛ミスジ 580円

赤城牛サンカク 580円

バター醤油炙り 280円

もみじこ 380円

ほたて 380円

サーモン 380円

赤えび 580円

トリュフ風味醤油炙り 580円

まぐろハラミ 580円

まぐろカルピ 380円

燻製マヨ炙り 280円

えび 280円

サーモン 280円

ほたて 330円

こってり玉子 200円

塩炙りレモン真鯛 330円

トリュフ風味醤油炙り 580円

まぐろハラミ 580円

まぐろカルピ 380円

赤城牛ミスジ 580円

赤城牛サンカク 580円

バター醤油炙り 280円

もみじこ 380円

ほたて 380円

サーモン 380円

赤えび 580円

トリュフ風味醤油炙り 580円

まぐろハラミ 580円

まぐろカルピ 380円



ローストビーフがんに盛り



大粒ブラックダイア



ギンヒカリ



名物いちもん巻



たむらや握り



ふっくら油揚げの棒いなり

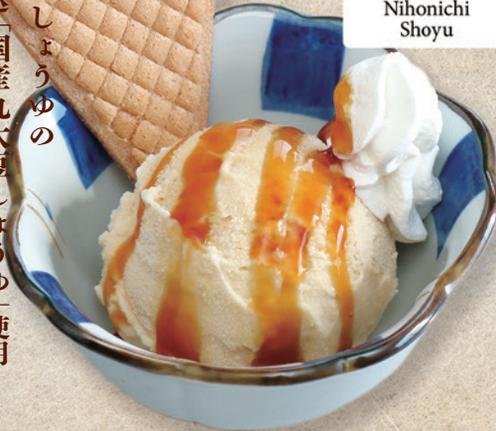
</

店内仕込み
なめらか濃厚



自家製濃厚プリン 200円

日本一しょうゆの
木桶仕込「国産丸大豆しょうゆ」使用



日本一しょうゆの
醤油あيس 280円

ふっくら
黒豆納豆と
バニラアイス。
まさかの
組み合わせで
まさかの
美味しさ!



南都さん家の
黒豆納豆アイス 330円



下仁田納豆
南都社長の奥様直伝



バニラアイス 200円

根強い人気の台湾スイーツ
かき氷ともアイスとも違う
口にいったとたんに溶ける
ふわふわの食感です。



スノーアイス 480円



ほろろが
コーヒーゼリー 200円

宮島の鮭職人が仕込んだ
瀬戸内の素材が活きる
バスクチーズケーキ

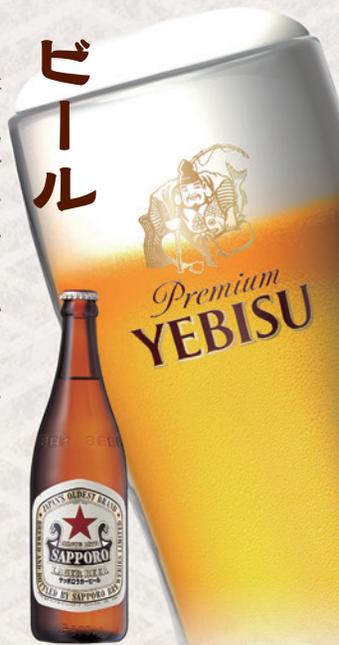
Produced by まいぜん



広島地酒の酒粕と抹茶
680円

瀬戸内レモン
680円

広島県北の豊かな自然に育まれた
こだわり純国産鶏卵だけを使用し、
瀬戸内のレモンや広島地酒の酒粕の
味わいと旨みをしっかりと活かした
職人仕込みのチーズケーキです。



ビール

旨味あふれる、ふくよかなコク。

エビス生ビール

中ジョッキ

580円

現存する日本でもっとも歴史のあるビールブランド。

熟処理ならではの厚みのある独特な味わい。

サッポロラガービール

中瓶

680円

ノンアルコール

プレミアムアルコールフリー

小瓶

380円

ハイボール

ハイボールの起源

デュワーズハイボール

380円



デュワーズメガハイボール

780円

焼酎

グラス 各580円

ロック・水割り・ソーダ割からお選びください

赤からり芋



黒和ら麦



梅酒

群馬県産梅使用

熟成濃厚梅酒白加賀

グラス

380円

ロック・水割り・ソーダ割からお選びください



チューハイ

瀬戸内レモンチューハイ

480円



瀬戸内れもん
100%果汁で
作りました

グレープフルーツサワー

屋久島につぼん烏龍ハイ

知覧につぼん紅茶ハイ

加賀棒ほうじ茶ハイ

寿司屋の緑茶ハイ 各380円

ソフトドリンク

加賀棒ほうじ茶

知覧につぼん紅茶

屋久島につぼん烏龍茶

カルピス

オレンジジュース 各200円

瓶コカ・コーラ 280円

厳選地酒は別メニューをご覧ください

うんめえ日本酒

当社バイヤーがオススメする
各地の銘酒をお楽しみください。

群馬県川場村



水芭蕉純米大吟醸翠

永井酒造【契約栽培米 山田錦】
日本酒度+2/アルコール15度

一合980円

群馬県みどり市



いちもん生貯蔵酒

近藤酒造【美山錦 千代錦】
日本酒度+3/アルコール15〜16度

一合880円

石川県白山市



天狗舞山麩仕込み純米

車多酒造【五百万石 60%精米】
日本酒度+3/アルコール16度

一合780円

群馬県川場村



シン・ツクダ

土田酒造【飯米 90%精米】
日本酒度+8/アルコール16度

一合780円

栃本県小山市



鳳凰美田剣 辛口純米

小林酒造【五百万石 山田錦】
日本酒度+6/アルコール16〜17度

一合780円

石川県白山市



手取川大辛口純米名流

吉田酒造【山田錦 五百万石】
日本酒度+9/アルコール15度

一合780円

群馬県館林市



尾瀬の雪どけ大辛口純米

龍神酒造【国産米100%】
日本酒度+10/アルコール16.5度

一合680円

栃本県小山市



鳳凰美田純米大吟醸

小林酒造【山田錦】
日本酒度+2/アルコール16度

一合980円

石川県鳳珠郡



竹乗能登純米

数馬酒造【能登産 山田錦】
日本酒度+1.7/アルコール15〜16度

一合880円

群馬県太田市



群馬県山麩酛純米

島岡酒造【若水】
日本酒度+3/アルコール15〜16度

一合680円

栃本県さくら市



モダン仙禽無垢純米大吟醸

せんさん【ドレーヌさくら山田錦】
日本酒度+非公開/アルコール15度

一合980円



群馬を握る、まぐる問屋

いちもん



「料理と共に楽しめる辛口酒」
濃厚な米の旨味とシャープにキレル芳醇辛口
後口はすっきりとした辛さで締めます
日本酒度+10 / アルコール16.5度

尾瀬の雪どけ大辛口純米



丁寧な山廃造りだからこそその爽快な酸味、艶のある
深い味わいです
日本酒度+3 / アルコール15度〜16度

群馬泉山廃純米



穏やかな米由来の香りと、乳酸のヨーグルト的な
香り、優しい甘味が口いっぱい広がります
日本酒度-8 / アルコール16度

シン・ウチダ

上州地酒飲み比べ

各70cc 980円

注文コード GN-1



甘味・酸味・渋味・苦味・旨味のバランスが良く、
しつかりとした旨味がありながら軽やかですっきりと
した酒質は、濃厚な日本酒の苦手な方や、日本酒に
飲みなれない方、海外の方にも好評です
日本酒度+1.7 / アルコール15度〜16度

竹兼能登純米



日本酒度+10前後の大辛口ながら、後味に苦みを
感じない、調和の取れた味わいを実現しています
「爽やかな香りと後味の切れの良さ」があります
日本酒度+9 / アルコール15度

手取川大辛口純米名流



山廃仕込特有の濃厚な香味と酸味の調和がとれた個性
豊かな純米酒で、濃い山吹色は目も楽しませてくれます
日本酒度+3 / アルコール16度

天狗舞山廃仕込み純米

石川地酒飲み比べ

各70cc 980円

注文コード HN-1



※価格はすべて税込です。※商品は豊富にご用意しておりますが、万が一品切れの際はご容赦ください。