

いちあんいちあし

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皿に仕立てました。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



・サーモン塩辛軍艦
・真鯛皮にぎりの揚げ皮添え
・まぐろカルビ(血合い)



自家製だし巻き玉子



鮭問屋の贅沢まぐろ巻



海鮮宝箱軍艦

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	本鮭とろ	780円
幻のこんとび巻	のどぐろ	780円

炙り

風味豊かで香ばしく。

燻製マヨ炙り

えび	280円
サーモン	280円
ほたて	330円
こつてり玉子	200円

塩炙りレモン

えんがわ	330円
真鯛	330円
メさば	280円
赤えび	480円

バター醤油炙り

もみじこ	280円
ほたて	380円
サーモン	330円
赤えび	580円

トリュフ風味醤油炙り

まぐろハラミ	580円
まぐろカルビ	380円
赤城牛ミスジ	580円
赤城牛サンカク	580円



燻製マヨ炙り
こつてり玉子



塩炙りレモン真鯛



バター醤油炙り
もみじこ



トリュフ風味醤油
まぐろ血合い

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



胡麻かつぱ巻

千切りきゅうりで
おいしさUP!

涙シリーズ

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



涙えんがわ軍艦

涙鉄火巻

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
たこ吸盤軍艦	280円
いくら	580円
生うに	980円



生うに

たこ吸盤軍艦

塩辛軍艦

一品料理

お得なお造り3点盛り	880円
自家製塩辛つまみ	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
黄身に夢中	580円



お得なお造り3点盛り



黄身に夢中

ひと口食べたら
止まらない!?
とろっと卵黄と
たっぷりいくら
の超濃厚茶碗蒸し!



お子様セット ひまわり

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
ひまわり 980円
まぐろ・サーモン・えび・いなり
納豆巻・玉子



おいしい
たのしい

たのしい
おすしやさんセット
780円
シャリとネタの材料を
そのままご提供します。
お子様がご自分で
お寿司を作って食べる。
楽しいセットです。
じょうずに
にぎるコンは
しょくにんさんに
きいてみよう!

お品書き

もん 群衆いちん 金次まじ

群馬うまいもん

群馬の名物、特産や地元企業のかたわりの商品などを当店オリジナルメニューで。

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。

ミスジ握り	580円
サーロイン	980円
肩サンカク握り	580円
肩ロースすき焼き風	780円

・ミスジ握り
・肩サンカク握り
・肩ロースすき焼き風

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

大粒ブラックダイヤ 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こ盛り 780円

もつ煮 480円

上州地鶏塩炙り握り 380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、
こだわりの研鑽を重ねた伝統のみそ漬

たむらや握り 380円

みそ漬大根のとりたく巻 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「う玉屋」も人気

うずら三兄弟 380円

名物いちもん巻 680円

金沢うまいもん

北陸から届く新鮮な海の幸をご堪能ください。

加賀百万石握り 1480円

金沢まいもん寿司の看板盛込み。

のどぐろ、北陸甘えび、バイ貝

富山白えび軍艦、かに身の五貫。

加賀前寿司をご堪能あれ！

のどぐろ	880円
のどぐろ炙り	880円
バイ貝	480円
能登あおりいか	380円
能登あおりいかげそ	280円
能登いかサラダ軍艦	200円
北陸甘えび	580円
富山白えび軍艦	780円
かにがんこ盛り	980円
かにみそ軍艦	380円
能登もずく	280円
いか糍潰け	280円
治部煮	580円

富山白えび軍艦

能登あおりいか

のどぐろ炙り

かにがんこ盛り

北陸甘えび

バイ貝

問屋のまぐろ

問屋直営店の真骨頂！

五代目 鶴舞う鮪盛り 1480円

問屋直営の当店が今食べてほしい
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
パチまぐろ赤身	330円
パチまぐろハラミ	480円
こだわりの漬けまぐろ	380円
ふり柚子で食べる鮪塩握り	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
まぐろユッケ	380円
絶品まぐろテールステーキ	780円

絶品まぐろテールステーキ

こだわりの漬けまぐろ

本まぐろ特選大とろ

本まぐろ赤身

にぎり彩々

シマアジ	480円	ほたて貝	330円
平目	380円	もみじこ	200円
真鯛	330円	数の子	480円
サーモン	280円	玉子	120円
オニオンサーモン	380円	芽ねぎ	380円
とろサーモン	380円		
カリえんがわ	330円		
真鱈	330円		
自家製メさば	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		

日々入荷する鮮魚や活貝は「本日のおすすめ」をご覧ください

上州かかあ天下 1200円

なっからうんめえ特選五点盛り！

ギンヒカリ、上州地鶏塩炙り、
赤城牛ミスジ、とろろうずら軍艦、
大粒黒豆納豆手巻きを一皿に。

上州群馬が生んだこだわりの
うまいもんをご堪能ください。

よくばり三貫盛り

本まぐろ三昧	980円
海老三昧	780円
能登あおりいか三昧	480円
赤いもん三昧	880円
白いもん三昧	780円
贅沢軍艦三昧	980円
うずら三兄弟	380円
群馬産とろろ三姉妹	380円

能登あおりいか三昧

本まぐろ三昧

うずら三兄弟

いろどり軍艦

贅沢軍艦三昧

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

もん
群馬いちだ
金次まじ



バニラアイス 200円



ほろにが
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

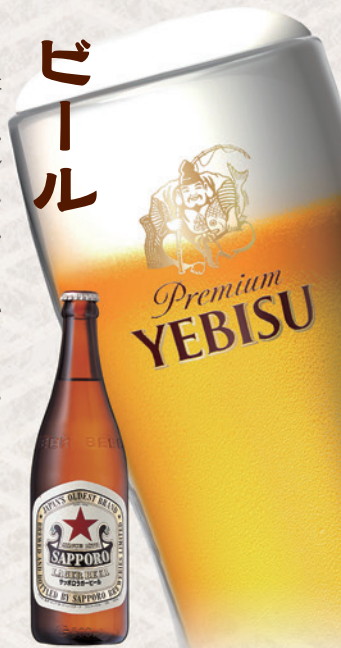
Produced by 鮭屋路 まいどん



瀬戸内レモン
680円

広島地酒の酒粕と抹茶
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。

熱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



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 山廃仕込み 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・ツチダ

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



群馬県山廃 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

栃本県小山市



モダン仙禽 無垢 純米 大吟醸

せんさん【ドメーヌさくら山田錦】
日本酒度+非公開/アルコール15度

一合 980円

もん
群馬いちもん
金沢まいもん



尾瀬の雪どけ大辛口純米

「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る芳醇辛口
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



群馬県山廃純米

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



シン・ウチダ

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

上州地酒飲み比べ

各70cc 980円

注文コード GN-1



竹箒能登純米

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



手取川大辛口純米名流

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



天狗舞山廃仕込み純米

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

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。