

いちあんいちあし

料理長の挑戦 其の参

【日限定10食】460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



ご注文いただくと、本活動への協力に感謝してささやかな返礼品をプレゼント



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

自家製だし巻き玉子 330円
海鮮宝箱軍艦 460円
鮭問屋の贅沢まぐろ巻 690円

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	640円
幻のこんとび巻	醤油ごまかつぱ	640円
幻のこんとび巻	本鮭とろ	790円
幻のこんとび巻	のどぐろ	790円

巻物

胡麻かつぱ巻	240円
かんぴょう巻	150円
納豆巻	150円
梅しそ巻	150円
沢庵巻	150円
梅きゅう巻	240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	390円
涙かんぴょう巻	390円
涙かつぱ巻	390円
涙鉄火巻	460円
涙えんがわ軍艦	390円



涙えんがわ軍艦



涙鉄火巻

軍艦その他

いなり	150円
つまみ玉子	240円
コーン	150円
ツナ	240円
塩辛軍艦	240円
たこ吸盤軍艦	330円
いくら	640円
生うに	980円



たこ吸盤軍艦



塩辛軍艦



お得なお造り3点盛り

お得なお造り3点盛り	890円
自家製塩辛つまみ	240円
オリーブオイルで食べる野菜サラダ	460円
茶碗蒸し	330円
黄身に夢中	640円



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!

炙り

風味豊かで香ばしく。

燻製マヨ炙り

えび	330円
サーモン	330円
ほたて	390円
こつてり玉子	240円

塩炙りレモン

えんがわ	390円
真鯛	390円
メさば	330円
赤えび	550円

バター醤油炙り

もみじこ	330円
ほたて	460円
サーモン	390円
赤えび	640円

トリュフ風味醤油炙り

まぐろハラミ	640円
まぐろカルビ	460円
赤城牛ミスジ	640円
赤城牛サンカク	640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

お品書き

もん 群衆いちん 金次郎

群馬うまいもん

群馬の名物、特産や地元企業のこだわり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。



赤城牛を堪能する三貫盛り 980円

・ミスジ握り
・肩サンカク握り
・肩ロースすき焼き風

ミスジ握り	640円
サーロイン	980円
肩サンカク握り	640円
肩ロースすき焼き風	790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 460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 330円

大粒ブラックダイヤ 330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 330円

ローストビーフがんこ盛り 790円

もつ煮 550円

上州地鶏塩炙り握り 460円

金沢うまいもん

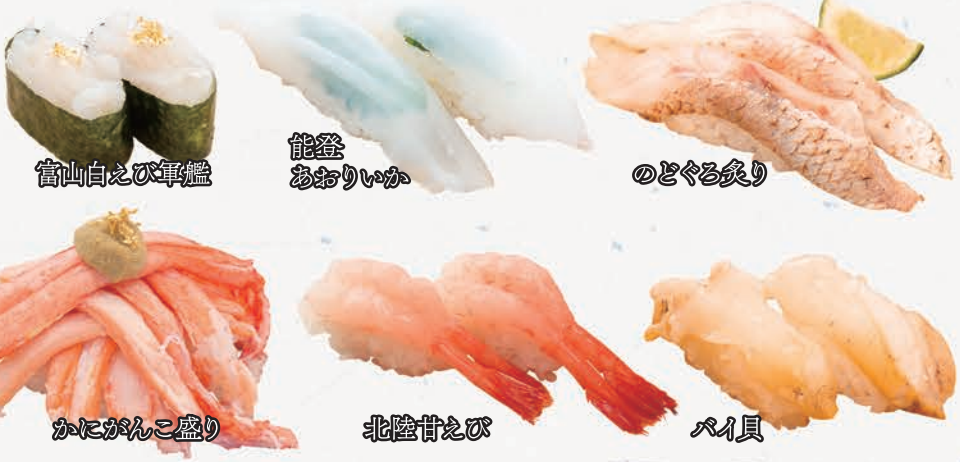
北陸から届く新鮮な海の幸をご堪能ください。

加賀百万石握り 1480円

金沢まいもん寿司の看板盛り込み。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	890円
のどぐろ炙り	890円
バイ貝	550円
能登あおりいか	460円
能登あおりいかげそ	330円
能登いかサラダ軍艦	240円
北陸甘えび	640円
富山白えび軍艦	790円
かにがんこ盛り	980円
かにみそ軍艦	460円
能登もずく	330円
いか糍漬け	330円
治部煮	640円



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	550円
本まぐろ中とろ	690円
本まぐろ特選大とろ	890円
パチまぐろ赤身	390円
パチまぐろハラミ	550円
こだわりの漬けまぐろ	460円
ふり柚子で食べる鮪塩握り	460円
炙りとろ	550円
ねぎとろ軍艦	240円
ねぎとろ巻	330円
鉄火巻	390円
本まぐろとろたく巻	640円
まぐろユッケ	460円
絶品まぐろテールステーキ	790円



問屋のまぐろ

問屋直営店の真骨頂！

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 460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 240円

ふっくら油揚げの棒いなり 460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 460円

みそ漬大根のとろたく巻 640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 460円

名物いちもん巻 690円



にぎり彩々

シマアジ	550円	ほたて貝	390円
平目	460円	もみじこ	240円
真鯛	390円	数の子	550円
サーモン	330円	玉子	150円
オニオンサーモン	460円	芽ねぎ	460円
とろサーモン	460円		
カレーえんがわ	390円		
真鱈	390円		
自家製メスバ	330円		
やりいか	240円		
岩塩とごま油で食べる生たこ	390円		
かに身	550円		
えび	330円		
赤えび	550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 790円	能登あおりいか三昧 550円	赤いもん三昧 890円	白いもん三昧 790円	贅沢軍艦三昧 980円	いろどり軍艦 460円	うずら三兄弟 460円	群馬産とろろ三姉妹 460円
-------------	-----------	----------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	----------------

