

念
群馬
を
握る

群馬を握る



群馬を握る

私たちは群馬県に創業し、
地元の食材を取り入れたり、
出張サービスなどを実施し
地域活性を目指しています。

私たちは群馬県に創業し、

地元の食材を取り入れたり、

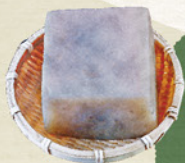
出張サービスなどを実施し

地域活性を目指しています。

畑

山

地元群馬の 活性を 目指して



水



塩麩

大粒ブラックダイヤ

いちもん豆腐

うずら

みそ漬

赤城牛

ギンヒカリ

牛ミノキムチ

こんにゃく

もつ煮



● 豊かな自然で育まれた食材を贅沢に使い
群馬ならではのメニューを揃えています。

日本一しょうゆ

美味しいお寿司に欠かせない
『醤油』は、みどり市に工場を
持つ岡直三郎商店の「日本一
しょうゆ」を使用しています。醤油
ひとすじに二百年、国産丸
大豆や群馬県産小麦などの原
料をはじめ、製法までこだわ
った木桶仕込み・天然醸造の醤油
の良さ、風味の違いをぜひお
楽しみください。



今では大変貴重な、釘一本使わ
れていない大桶で仕込まれます。

群馬県産ひとめぼれ

お米は、創業1950年より長
きに渡り日本全国のお米を取り
扱う“おいしいお米の専門店”
深谷米穀（柴崎理事長）が嚴
選した「群馬県産ひとめぼれ」
を使用しています。



お寿司の美味しさを底上げる
味わいと食感が自慢です。

《出張サービス》 地域交流の取組み

【対応エリア】
群馬県内
※一部地域を除く

ケータリング

敬老会・パーティー等、シー
ンや御希望に応じ美味しいお
寿司をお届け。寿司職人を現
地に派遣し、その場でにぎ
り、ご提供いたします。

まぐろ解体ショー

迫力のある解体を目の前で！解
体後はにぎりでご提供します。



お問合せは、お気軽にスタッフまでお声がけください

群馬の
自慢の
食材

上州かあ天下

上州名物!

う

「うちのかかあは働き者で天下」
そんな働き者のかかあが
丹精込めて作った食材を
ひと皿に盛り込みました。

群馬の
旨いが
ひと皿に

セット 1,100円
〔税込〕

- ・赤城牛みすじトリユフ風味炙り
- ・うずら卵と黒豆納豆とろろ軍艦
- ・たむらや握り
- ・漬けまぐろと糖しぼり大根握り
- ・ギンヒカリ



下仁田納豆

全国的にも珍しい納豆
大粒黒豆納豆

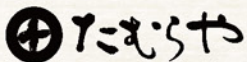
下仁田町にて、昔ながらの製法で丁寧
に手作りしている「経木納豆」。中
でも国産の黒豆大粒大豆を使った納
豆は、こっくりホクホクした深い味わ
いと旨味、シルキーな食感が魅力。
お寿司とのコラボは絶品です。



グリーンリーフ
GREEN LEAF

赤城山麓で育む美味しさの原点
糖しぼり大根

健康な野菜を育てる有機農業
にこだわった、採れたて野菜で
作るグリーンリーの「糖しぼり大
根」は、漬けまぐろにさらなる深
みを加える逸品です。



上州・群馬の名品
みそ漬大根

大根のさっぱりとした甘味を引
き出す、たむらや特製のみそ漬
大根を淡白な旨みが特徴の真鯛
に合わせ、寿司では珍しい「パ
リッ」とした食感の握りに。



高崎 下仁田

うずらの卵
大粒黒豆納豆

吾妻

ギンヒカリ

利根

糖しぼり大根

前橋

みそ漬大根

渋川

赤城牛みすじ

◆価格は全て税込価格です。◆アレルギーについて。◆写真はイメージですなど、注釈が入ります。

下仁田納豆

下仁田町



大粒
ブラツクダイヤ

三三〇円
(税込)

黒豆の
なめらか
大粒納豆



大粒黒豆納豆

納豆のトロ!

群馬で
うんめえもん
作ってるんさ!

創業の昭和38年より、自信と誇り、情熱を持って、一つ一つ丁寧に昔ながらの手作りで納豆を作っています。



●南都社長ご夫婦



黒豆納豆の大豆は100%国産。また発酵は七輪による備長炭、経木は群馬県産の赤松を使用するなど素材や製法にこだわっています。その食感はなめらかかつ食べ応えがあり、味わいは黒豆特有のホクホクした深みと旨味がしっかり。一度食べたら忘れられない特別な納豆です。

こ 国内産黒豆大粒大豆100%
ふっくらシルキーな納豆

あづま養魚場

吾妻郡



ギンヒカリ

四六〇円
(税込)

最高級
ニジマス
ブランド

ギンヒカリ

しっかりした肉質と
濃い味わいが人気

群馬で
うんめえもん
作ってるんさ!

山の清流で育つサーモン「ギンヒカリ」は群馬の自然の中で生まれ育ったうんめえ魚!ぜひご堪能ください。



●取締役 池田駿介さん



箱島湧水と榛名山の大自然とともに大切に育てられたあづま養魚場の最高級ニジマス「ギンヒカリ」。3年をかけて成熟し、身はしっかりと肉厚でなめらか。濃い味わいながらも、余分な脂がなくサーモン本来の味を楽しめます。

に

「日本名水百選」の箱島湧水で育つ群馬の最高級ニジマス「ギンヒカリ」

味わい
しっとり&
ヘルシー

赤城牛 ミスジ彩味(4種)

4種のトッピングで

- ・トリユフ塩
- ・岩塩
- ・淡雪塩
- ・バター醤油

一、二〇〇円
〔税込〕

赤城牛ミスジ握り

(単品二貫) 六四〇円
〔税込〕



ステーキの王道
サーロインをお寿司で!

赤城牛サーロイン

九八〇円
〔税込〕



渋川市



とろける、
だけじゃ
ない旨い

し

熟練の肉マイスターが見極めた
群馬生まれのブランド「赤城牛」



「赤城牛」は赤城山麓の自然の中ですくすくと健康に育った群馬の国産和牛。熟練の目利きが認めた契約農家だけで育成され、霜降りだけに重きをおかず、赤身のやさしい甘味、すっきりと旨みを感じる脂など、牛が本来持っている肉の質にこだわった美味しい牛肉です。

群馬で
うんめえもん
作ってるんさ!

「いい牛肉とは何か」に向き合い、がっつり食べても食べ飽きない、牛肉本来の美味しさを追求した赤城牛を生産しています。



●鳥山社長

鳥山畜産

赤城牛サーロイン

最強肉寿司!

たむらや握り 四六〇円
(税込)

醤油はつけずにそのままです!
この濃い旨みは絶妙!

プリッと
パリッと
イイ食感



みそ漬大根の
とろたく巻き
六四〇円
(税込)



イチ押し名品

たむらや みそ漬

や

野菜と味噌の旨みが
調和した伝統の味わい



『基本は品質』を第一に、安全で美味しいみそ漬けにこだわるたむら屋。畑から始まる原料野菜の確保や、味噌そのものへのこだわり、漬けるプロセスの追求など、“たむらやならではの”味を丹念に作っています。

群馬で
うんめえもん
作ってるんさ!

みそ漬けに使うのは米こうじと麦こうじからなるオリジナル味噌の「さざれ石」。2つが生み出す絶妙バランスの旨みはこのうえない香りと旨みに変化し抜群の美味しさです。



代表取締役
高橋 基雄さん

前橋市

うずららる兄弟

四六〇円
(税込)

とろーり
からめて
幸せ卵



高崎市

名物
いちもん巻

六九〇円
(税込)



う

うずらの卵は鶏卵以上の栄養価!
東日本シェアトップの生産量



上毛三山に囲まれた緑豊かな自然の中でうずらの卵を作っている高崎クエイ。その卵は高い栄養価で、単位あたりでビタミンB2がうなぎの約2倍、ビタミンB12が鶏卵の約5倍、現代人に不足しがちな鉄分もレバー並み! 美味しいだけでなく身体にもうれしい

群馬で
うんめえもん
作ってるんさ!

「幸せのたまごづくり」を掲げ、全ての人が喜ばれる存在を目指し、力を注いでいます。



早苗専務・串田代表・雄俊常務

高崎クエイ うずららの卵

濃厚たまご

いちもん豆腐
二四〇円
〔税込〕
ふつくら油揚げの
棒いなり
四六〇円
〔税込〕

地元・玉村産大豆「はたゆたか」の
甘さが際立つ自家製豆腐



玉村町

群馬包装トーフ

たまむらさくらふ

黒米の
ふくら
おいなり



無添加とうふ

こ

国産大豆の純粋な味わいを
手作り無添加のお豆腐で！



地元・玉村産を中心に良
質な国産大豆のみを厳選
し、熟練の職人が無添加
で毎日手作りする、伝統
的な本物の美味しさを守
る豆腐店です。豆腐だけ
でなく豆乳を使ったス
イーツなども幅広く人気
があり、地元の名産品とし
て親しまれています。

群馬で
うんめえもん
作ってるんさ！

“すべてはお客様の
「おいしい」の笑顔
のために”、丹精込
めて生粋のお豆腐
を作っています。



●スタッフのみなさま

せ

全国有数の畜産県群馬の
こだわりのお肉がたくさん！

牛ミノキムチ軍艦

三三〇円
〔税込〕



前橋市



肉の名門！



「ミート・ザ・ミート」をテ
マに、信頼・安心・ニーズな
ど様々な面で「食」を愛し、
美味しい肉を提供し続け
ている群馬ミート。赤城牛
や上州鶏など、群馬が誇る
こだわりのお肉をぜひお寿
司とのコラボでお楽しみく
ださい。

群馬で
うんめえもん
作ってるんさ！

昭和27年の創業か
ら、卸し・加工・販
売まで手がける、ま
さに「肉の名門」!



●代表取締役
征矢野 茂さん

群馬ミート

食肉スペシヤリスト

自家製

もつ煮

五五〇円

〔税込〕

実は
かなりの
人気者

回転寿司評論家が認めた
業界No.1のもつ煮



む

無投薬&ハーブで育った豚肉は
味付けをしなくてもしつかり旨い



完全無投薬で、ハーブを食べて育つ江原養豚の「えばらハーブ豚未来」。その味わいはあっさりとしてクセがなく、脂身がきめ細かくシルキー。味付けをしなくてもしっかりと豚の甘味・旨味が感じられる美味しさがあります。

群馬で
うんめえもん
作ってるんさ!

「えばらハーブ豚未来」は、「未来を担う子供たちへの贈り物」として、安心・安全な豚肉を生産しています。



江原社長と三浦さん

群馬のソウルフード

江原養豚 えばらハーブ豚未来

高崎市

こんにゃく
いなり三種

三三〇円

〔税込〕

糖しぼり大根の
とろたく巻

六四〇円

〔税込〕



糖しぼり大根の
沢庵巻

二四〇円

〔税込〕

身体が
よろこぶ
お寿司



ゆ

有機栽培にこだわりの
素材を味わえる食品を



赤城山麓で自然の力を生かし安全で質の高い有機野菜を作っています。なかでも糖しぼり大根は自社または契約産地の国産大根を使い、家庭でも使うようなシンプルな調味料だけを使ったお漬物。素材自体の味わいを大切にしたい美味しさが特徴です。

群馬で
うんめえもん
作ってるんさ!

素材の味を楽しんでほしいから、添加物や化学調味料は不使用です!



代表取締役
澤浦 彰治さん

グリーンリーフ

昭和村

糖しぼり大根

さっぱり滋味深い

サーモン塩辛

三三〇円
(税込)



塩糍の
炙りたこ

四六〇円
(税込)



自家製
手作り味噌のみそ汁各種

本日のみそ汁は
従業員に
ご確認ください

あら汁



自家製豆腐と
あおさのり



米麴
味噌

美白と健康に
嬉しい効果も

味噌に含まれる遊離リノール酸は、メラニン産生を抑える効果があり、また味噌の色の元となるメラノイジンは抗酸化作用があり、美味しいだけじゃない嬉しい食材なんです！

そ

創業四五〇年。群馬の風土に合う
味噌と醤油などを作り続ける



1566年に群馬県高崎市の地で創業した糀屋は、格式と伝統を守りながらお客さまとの繋がりを大切に、風土にあった美味しく安全な商品を作り続けてきた老舗企業です。いちもんで、糀屋とオリジナルで作った米糀味噌や塩麴などを使ったメニューがたくさん！ぜひお楽しみください。



高崎市

塩糍で食べる
生野菜サラダ

四六〇円
(税込)



群馬で
うんめえもん
作ってるんさ！

糀が潰れて粘りが
出るのを防ぐため、
製造は手作業で
丁寧にしています。
伝統の味を守って
いく、それが糀屋の
こだわりです



●第二十二代 飯島藤平さん

糀屋 自家製米麴味噌

美味しく健康！

一年中美味しい

金沢の鮭

群馬で金沢!

金沢



か

金沢の海は海産物の宝庫!
気分は美味しい小旅行

多種多様な魚が集まる
天然の好漁場

石川県の沖合は暖流と寒流が交わり、また底層には栄養塩が豊富な「日本海固有水」といわれる特異な海水があり、多種多様な魚介類が生息しています。

海産物を活かすための
流通システム

県内有数の水揚げ港である金沢港は年中活気にあふれ海の幸の受入体制も万全。また地元の海産物へのこだわりと愛着も強く、鮮度を大切に消費者へ届けるためのシステムが整っています。

金沢まいもん寿司

「金沢まいもん」グループである当店では、群馬だけでなく四季折々の金沢の味わいもお届けしています。



かにがんこ盛り

1,200円
〔税込〕

紅ズワイガニをもりもり盛って
蟹味噌付きの一級品!

北陸
ネタが
満載!



北陸といえば
この魚!



のどぐる

980円
〔税込〕

能登あおりいか

460円
〔税込〕



富山白えび軍艦

790円
〔税込〕



今日美味しいネタは「本日のおすすめ」にてご注文いただけます！

冬

冬の味覚の王様降臨
ブランド魚たちに舌鼓



年間7週間だけのお楽しみ
香箱がに



丸々太った天然ぶり
寒ブリ



とろけるような甘みが抜群
北陸甘エビ

冬の北陸は有名ブランド魚たちで溢れかえります。カニはもちろん、のと黒、寒ブリ、甘エビなどなど。何を食べても美味しい季節です。

秋

底引き網漁解禁の秋
脂がのった魚がお出迎え



門外不出の幻のエビ
ガスエビ



北陸最強の絶品貝
ばい貝



綺麗を白身の高級魚
なめら

秋に旬を迎える魚たちは脂のりが良く、旨味も抜群。底引き漁解禁が北陸の美味しい季節の始まりです。

夏

タンパク質豊富な魚は
夏のスタミナ源



港に福が来る魚はブリの幼魚
ふくらぎ
(福来魚)



能登で育った「魚の王者」
能登フグ



夏が絶品！大粒で濃厚クリーミー
能登岩がき

夏の日本海は1年で1番穏やかな時期。ミネラルの宝庫となる海には高タンパク低カロリーな魚たちが泳ぎ回り、夏のスタミナ源となっています。

春

立山連峰の雪解け水で
栄養豊富な魚が育つ



北陸春の風物詩
ホタルイカ



富山湾の宝石
しろえび



石川県の春告魚
柳八目

春の北陸には産卵を迎える魚たちが豊富に揃います。体力をつけるためにたくさんのお魚を食べる魚は、栄養豊富で美味しく育ちます。

3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月

四季折々のうまいもん 金沢の旬

地魚満載！

こだわりの
漬けまぐろ

四六〇円
〔税込〕



炙りどろ

五五〇円
〔税込〕



バチまぐろ
赤身

三三〇円
〔税込〕



バチまぐろ
ハラミ

三九〇円
〔税込〕

ふり袖で食べる
鯖塩握り

四六〇円
〔税込〕



ま

鯖を味わい食べつくす
旨さ極めたこの一皿！

奥深い
鯖の味を
堪能！

7代目 鶴舞う鯖盛り

- ・ 振り袖で食べる塩鯖
 - ・ こだわりの漬けまぐろ
 - ・ トリユフソースで食べる炙り鯖
 - ・ バチ鯖ハラミ
 - ・ ねぎとろガンコ盛り
- 一、二〇〇円
〔税込〕



いちもんは鯖
「ひと筋」!!

まぐろ問屋 株式会社 いちもん

まぐろ問屋が握る寿司

昭和五十三年、「一文銭1枚でうまい寿司を」との想いから、『一文寿司 (いちもんすし)』の名で群馬県伊勢崎市に創業しました。以来、最新冷凍技術を駆使し、海なし県群馬でも鮮度の良いまぐろを楽しめる回転すしをお届けしています。またお客様が口にした瞬間が最高の状態になるように、生や冷凍にこだわらない柔軟さがいちもんの特徴です。

鯖と言えば!

鯖問屋 いちもん

問屋直営の当店が
今! 食べて欲しい
鯖の旨さを追求しました



だてまぐろ
って何!?!



**宇和海が育んだ
だてまぐろ(本まぐろ)**
黒潮からの自然の恵が豊かな愛媛県南西の宇和海で、手間と時間を惜しむことなく育てられた本まぐろです。脂のりが良いと言われる重量45kg以上といった様々な条件を満たしたもののみ「だてまぐろ」となります。

き

きめ細かい脂のりです。さっぱり！
とろけるような食感と
本まぐろの芳醇な香り！

**だてまぐろ
食べづくし(5貫)**

- ・だてまぐろ大とろ
- ・だてまぐろ中とろ
- ・だてまぐろ赤身
- ・だてまぐろ中とろ塩炙り
- ・大盛りひっかけ軍艦



**愛媛発!
ブランド
本まぐろ**

一、四八〇円
(税込)

ひっかけ
四六〇円
(税込)



血合いは、血ではなく...
栄養満点な「筋肉」です!
**まぐろ
血合い炙り
(トリユフ風味)**
四六〇円
(税込)

品切れ
必須

本まぐろ
大とろ
九八〇円
(税込)



まぐろ全体の3%だけの部位
**本まぐろ
蛇腹**
一、一〇〇円
(税込)



希少品

本まぐろ
赤身
五五〇円
(税込)



本まぐろ
中とろ
六四〇円
(税込)



だてまぐろ

宇和海の宝!

新鮮 安全な給餌、国内屈指の
良好な環境で育てられた本まぐろ

こ

コラーゲンたっぷりトロトロ！
香ばしく焼き上げました

まぐろ

テールステーキ

八九〇円
〔税込〕

旨みき
極めた
希少部位



ねぎとろ軍艦

二四〇円
〔税込〕



ねぎとろ巻

三三〇円
〔税込〕



鉄火巻

三九〇円
〔税込〕



鮪問屋の

贅沢

まぐろ巻き

六九〇円
〔税込〕



まぐろユツケ

四六〇円
〔税込〕



余すことなく鮪！

まぐろ彩々

部位や握り、生や、焼き。
鮪の美味しさを余すことなく
提供いたします！

極上佐賀のはしり

地魚満載!

一番網で少量しか採れない
初摘みの新のりだけを厳選!



極上海苔
手巻き
本鮪とろ
四六〇円
〔税込〕

初摘み
新海苔
極上品

に

日本一の旬のりは
とろけるような甘さと
上品な香り!

ネウ・シャリにも
相性抜群!

有明海



農林水産大臣賞を3度も受賞!
贈答にも人気の「佐賀のはしり」

森の豊富な栄養を含んだ筑後川と有明海の海水が交わる一流浜で育った、少量しか採れない立ち芽の旬のりです。有明海で天日干しの状態でじっくりと光合成を行うため、とろけるような甘みがあります。またごく少量ずつ低温でゆっくりと焼き上げ、上品な香りとパリッとした食感、キレイな焼き色に仕上げています。

極上海苔
手巻き
のどくろ
四六〇円
〔税込〕



極上海苔
手巻き
醤油ごま
かつぱ
三三〇円
〔税込〕



極上海苔
手巻き
黒豆納豆
三三〇円
〔税込〕



し

自分でお寿司をつくる
楽しいセットです

たのしい
おすしやさん
セット

- ・まぐろ赤身
- ・サーモン
- ・えび
- ・たまご
- ・いくら
- ・おいなりさん

七九〇円
〔税込〕

作って
食べて
楽しい



家族の思い出をこの一枚に

おすしやさん
セット
ご注文の方に
フォトフレーム
プレゼント!

楽しい思い出は、いちもんオリジナルフォトフレームでいつまでも！
ご希望の方に記念写真を進呈します



＼ ありがとうの心をこめて、家族にお寿司をにぎってあげよう！ /

つくりかた

みんなで作ろう！
たのしいおすし

職人帽は
1セットに1個
付いています

いちもん大将くん

1 じゅんぴ	2 にぎらずし	3 いなり	4 ぐんかん
<p>1</p> <p>しよくにんのぼうしをかぶろう</p> <p>あさきちゃん (4歳11)</p>	<p>1</p> <p>シャリとネタをもってね</p>	<p>1</p> <p>シャリをたてにいれるよ</p>	<p>1</p> <p>シャリにぐるりとりのりをまこう</p>
<p>2</p> <p>ビニールでぶくろをしよう</p> <p>さくよしくん (6歳11)</p>	<p>2</p> <p>ネタをシャリにのせるよ</p>	<p>2</p> <p>おやゆびでぎゅっとおすよ</p>	<p>2</p> <p>スプーンでいくらをのせるよ</p>
<p>3</p> <p>やさしくにぎにぎ</p>	<p>3</p> <p>とんがりをおってひっくりかえそう</p>	<p>3</p> <p>1つおいしい!! じんたつくとおいしいお!</p>	

お子様メニュー

家族で楽しむ

今日はみんなで楽しく
寿司パーティー

群馬を握る 金沢北陸握り 鮭問屋いちもん まぐろ彩々 お子様メニュー いちもんの逸品 炙り・軍艦・他 おすすめ

な

7種の人気ネタを
食べやすい大きさに
賑やかなひと皿に
仕上げました

お子様セット
ひまわり 九八〇円
〔税込〕

〔小学生以下限定〕

- ・まぐろ赤身
- ・えび
- ・サーモン
- ・いくら
- ・納豆巻
- ・玉子焼き
- ・おいなりさん

小さい
お口に
たべやす
く



食べやすいサイズと人気ネタで
お寿司デビューにもおすすめ!



お子様うどん

二四〇円
〔税込〕

いちもんの約束

わたしたちは
自分の家族に
食べさせたいものしか
提供しません。

お客様に、本当に美味しいものを。
安心・安全なものを提供します。
それは当たり前のことですが、
私たちはそれを追求し続けます。
回転寿司を通じて多くのお客様に
本物の寿司、本物の味を
知っていただくために。
そして、未来に生きる
子供たちのために。





人気の
ネタの
5種盛り



まぐろ赤身

赤えび

サーモン

真鯛

アヒメ



酒の肴に最高！
新鮮刺身をちよっとずつ

お造り5点盛り

一、二〇〇円
〔税込〕

- ・まぐろ赤身
- ・サーモン
- ・真鯛
- ・赤えび
- ・アヒメ

※入荷状況により変更する場合がございます。
予めご了承ください。

家族で楽しむ

いちもんの逸品

お寿司のお供に、酒の肴に！



黄身に夢中

六四〇円
〔税込〕



オリーブオイルで
食べる野菜サラダ

四六〇円
〔税込〕



治部煮

六四〇円
〔税込〕



追い出汁で食べる
自家製だし巻き玉子

三九〇円
〔税込〕



能登もずく

三三〇円
〔税込〕



茶碗蒸し

三三〇円
〔税込〕



いか糍漬け

三三〇円
〔税込〕



塩辛つまみ

二四〇円
〔税込〕



マヨ炙り
えび

三三〇円
(税込)



マヨ炙り
ほたて

三九〇円
(税込)



マヨ炙り
こつてり玉子

二四〇円
(税込)



マヨ炙り
もみじこ

二四〇円
(税込)



マヨ炙り
サーモン

三三〇円
(税込)



マヨ
ネーズ

炙りメニュー

炙ることでネタの旨みが増し、
色々な味わいを楽しめます

バター醤油
炙り赤エビ

六四〇円
〔税込〕



バター醤油
炙りサーモン

三九〇円
〔税込〕



バター醤油
炙りほたて

四六〇円
〔税込〕



塩炙りレモン
赤エビ

五五〇円
〔税込〕



塩炙りレモン
えんがわ

三九〇円
〔税込〕



塩炙りレモン
真鯛

三九〇円
〔税込〕



塩炙りレモン
ほたて

三九〇円
〔税込〕



塩炙り
レモン

めさば

二四〇円
〔税込〕



塩
レモン



人気トリオは北の幸

贅沢軍艦三昧

九八〇円

〔税込〕

カニ味噌

うに

さくら



秘密はマヨにあり

コーン

一五〇円

〔税込〕



いなりかずき

いなり

一五〇円

〔税込〕



歯応え抜群!

能登いか

サラダ軍艦

二四〇円

〔税込〕



淡くてスミマセン

塩辛軍艦

二四〇円

〔税込〕



群馬かかあは粒揃

群馬産

とろろ三姉妹

四六〇円

〔税込〕



よりどりいくら

いくら

六四〇円

〔税込〕



リトル宝石箱

ねぎとろ

いくら軍艦

四六〇円

〔税込〕



不動のつまみ寿司

かみそ軍艦

四六〇円

〔税込〕



海苔・ネタ・シヤリの三位一体ならぬ
三味一体を味わえます

軍艦・他

群馬を握る

金沢北陸握り

鮎間屋いちもん

まぐろ彩々

お子様メニュー

いちもんの逸品

炙り・軍艦・他

おすすめ

巻物・涙

ツウな一品

香り豊かな
瀬戸内海兵庫県産海苔を使用



わさびやわさび茎を具として楽しむ巻物。わさびや海苔の風味がよりシンプルに楽しめるツウな一品です。

胡麻ときゅうりで通の味
胡麻かつぱ巻

二四〇円
(税込)



北関東はかんぴょう大好き
かんぴょう巻

一五〇円
(税込)



ふとつまみたくなる
納豆巻

一五〇円
(税込)



仲良しコンビ
梅しそ巻

一五〇円
(税込)



これが噂の鉄砲です
涙かんぴょう

三九〇円
(税込)



涙に濡れるかつぱ橋
涙かつぱ

三九〇円
(税込)



痩せ我慢の境地
激辛ナミダ巻

三九〇円
(税込)



この味わかれば寿司名人
涙鉄火

四六〇円
(税込)



鰯がうまい店にハズレなし

真鰯

三九〇円

(税込)



職人技が冴え渡る

自家製メさば

二四〇円

(税込)



脂のりが良くてすみません

カンパチ

四六〇円

(税込)



真鯛を食べる幸せ

真鯛

三九〇円

(税込)



ヒラメよりも華麗

カレイ

えんがわ

三九〇円

(税込)



この部位貝柱

ほたて貝

三九〇円

(税込)



今日も食べたい

ズワイガニ

五五〇円

(税込)



いついかなるときも

とろサーモン

四六〇円

(税込)



麗しのドレスアップ

オニオン

サーモン

四六〇円

(税込)



シンプルイズベスト

サーモン

三三〇円

(税込)



寿司の王道

多彩な握り!

定番の握りから
変わり種まで取り揃えました

群馬を握る

金沢北陸握り

鯖問屋いちもん

まぐろ彩々

お子様メニュー

いちもん逸品

炙り・軍艦・他

おすすめ

黄色の千両役者

玉子 一五〇円
(税込)



めに食べたい!

芽ねぎ 四六〇円
(税込)



違いのわかるふっくらさ

あなご 四六〇円
(税込)



金沢弁のたらこです

もみじこ 二四〇円
(税込)



プチプチゴールデンスター
数の子 五五〇円
(税込)



スタッフ激推し!

岩塩とごま油で
食べる炙りたこ

四六〇円
(税込)



イカす美白プリンス

やりいか 二四〇円
(税込)



どこまでいってもエビはエビ

えび 三三〇円
(税込)



気がついたら人気者

赤エビ 五五〇円
(税込)



Ranking



3位

味噌漬け大根の
シャキシャキと
真鯛がマッチし
ていてこの組み
合わせは目から
鱗！新食感だし
味も抜群です。

ここが「ならては」！

大葉と真鯛を、まるまかなな塩味の
「たむらよ」の味噌漬け大根でまとめた逸品

たむらや握り 四六〇円

〔税込〕



シャキシャキ
新食感！

私、推してます！

スタッフ 塩澤

Ranking



4位

輝く漬け卵が濃厚！
とろっとネギトロと、
沢庵&胡瓜のしゃき
しゃき感が美味し
い！思わず「旨っ！」

ここが「ならては」！

名物と言われる所以、食べればわかる！

名物いちもん巻 六九〇円

〔税込〕



見た目も味も
最高！！

私、推してます！

スタッフ 窪田

Ranking



5位

捨てる神あれば拾う
神あり。鯛皮や血合
いって味付け次第で
こんなに美味しく
ただけるんだね。

ここが「ならては」！

料理長の挑戦 四六〇円

〔税込〕

私たちがいちもんに出来るSDGs

私、推してます！

スタッフ 今泉



SDG'sな
職人技！

いちもんスタッフ厳選
100人に聞く!
OSUSHI RANKING

いちもんの 厳選5品!

うちならでは!

お寿司を心から愛する
いちもんのスタッフがおくる
「うちで絶対食べちゃって!」な
実力派のお寿司ランキング

1位



海鮮宝箱軍艦

四六〇円
〔税込〕

色々な海鮮ネタをとろっと卵黄ソースで絡め
いくらと金箔トッピングでさらに豪華に!

ここが「ならでは」!

卵黄ソースが絡んで
想像を超える
美味しさなんです。
とにかく1貫でも
満足感が
すごい!

寿司軍艦の
宝箱や〜!



私、推してます!
スタッフ 癸生川

Ranking

2位



鮪問屋の 贅沢まぐろ巻き

六九〇円
〔税込〕

細かく刻んだ鮪のとろを卵黄ソースに絡め
サクッと食べる醤油で仕上げました

ここが「ならでは」!

正直あまり頼んで欲
しくないほど手間が
かかっています(笑)。
それでもおすすすめす
るのは、それくらい美
味しいからです!

手間暇たっぷり
かけてます!!

私、推してます!

スタッフ 大澤



私、推してます!

スタッフ 大澤

私、推してます!

この
濃い旨味、
人気です



サーモン・芽ネギ・ねぎとろが
ひと皿で味わえる！しかも濃厚！

うずら三兄弟

四六〇円
〔税込〕

ここがポイント

群馬のうずらの濃厚な旨みがのった軍艦！サーモン、ネギトロには、まったくトロリとからみ、芽ねぎにはさわやかな辛味をより味わい深く包み込んでくれます！

推

私推します！
スタッフ 岡田

芽ねぎが
長男です！



まぐろの血合いを炙りました
まるでカルビみたいを肉感！

まぐろ血合い炙り

(トリュフソース) 四六〇円
〔税込〕

推

ここがポイント

はじめて食べた
時には、衝撃を
受けました！
まるでお肉を食
べている様な感
覚で非常に美味
しかったです。
後味もさっぱり
で良いですね！

私推します！

スタッフ 齋藤

増々しいほど
お肉感！



二四〇円
〔税込〕

マヨ炙り こつてり玉子

ここがポイント

つつい誘惑に
負けて食べてし
まう美味しさ！
ダイエット中な
のに〜！子供
もこのネタの大
ファンで、必ず
注文します！

推



私推します！
スタッフ 坂本

マヨが
こつてり！



いちもんスタッフの

隠れた

Recommended

イチ オシ!

”ツウ好み“なネタの組合わせに
心を掴まれたスタッフ続出!
売り切れる前に食べて欲しい
こっそり教えたい銘品です。

新鮮なイカに群馬の大粒黒豆納豆と
うずらをのせたトロツと甘い軍艦

究極イカ納豆

四六〇円

(税込)

私推してまず!

スタッフ 樋口

イカの甘味が納豆と
非常に相性が良く
口の中で最高の味わい
になっています!

イカ納豆の
真骨頂!!



フライドオニオンが決め手!
醤油はつけずにそのままどうぞ



吸盤の食感と香ばしさが美味!

岩塩とごま油で 食べる炙りたこ

四六〇円

(税込)

私推してまず!

スタッフ 星野

ごま油と岩塩が
生たこの旨みをさらに
引き立てています。
新しい食べ方に
出会えました。
タコの食感も
最高です。

知らなかった
!この世界!!



念
もん
群馬
黄金
ま
道
氏

人を想う、
心で握る

