

群馬を握る

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。



群馬を握る絆盛り
1,180円
(税込1,298円)

群馬の食材、地元企業のこだわりを盛り込んだ当店ならではの5貫盛り。

おすすめの逸品



赤城牛サーロイン

赤城牛
鳥山畜産食品が育てる群馬
生まれのブランド牛

- ミスジ握り (税込638円) 580円
- ミスジ彩味(4種) (税込1210円) 1100円
- サーロイン (税込1485円) 1350円

- グリニリーフ**
上白糖と沖縄の塩・米酢のみを使用し
添加物・保存料は一切不使用
- 糖しぼり大根の沢庵巻 (税込242円) 220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
- 群馬のソウルフードもつ煮 (税込550円) 500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
- 名物いちもん巻 (税込693円) 630円
- たらこ月見軍艦 (税込242円) 220円
- 納豆月見軍艦 (税込242円) 220円
- トロ月見軍艦 (税込242円) 220円
- 月見軍艦食べ比べ (税込330円) 300円



月見軍艦食べ比べ、もつ煮、糖しぼり大根の沢庵巻

- 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
- 大粒ブラックダイヤ (税込330円) 300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 (税込638円) 580円
- みそ漬大根のとろたく巻 (税込638円) 580円
- 栴屋**
昔ながらの伝統製法で今も作り続ける
創業四五〇年の高崎の老舗店
- 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



みそ漬大根のとろたく巻、たむらや握り、大粒ブラックダイヤ

問屋のまぐろ

鯖問屋の当社が厳選したまぐろをご用意。



九代目 鶴舞う鮪盛り
1,350円
(税込1,485円)

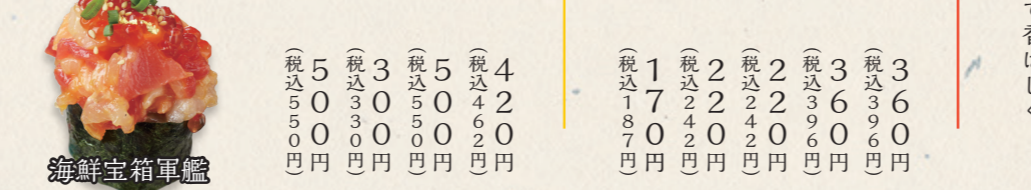
問屋直営の当社が今食べてほしいまぐろの旨さを追求した5貫盛り。奥深い鮪の味をご堪能ください。

- 本まぐろ赤身 (税込638円) 580円
- 本まぐろ中とろ (税込748円) 680円
- 本まぐろ中とろ炙り (税込748円) 680円
- 本まぐろ大とろ 厳選一貫 (税込550円) 500円
- 本まぐろ蛇腹 厳選一貫 (税込550円) 500円
- バチまぐろ赤身 (税込462円) 420円
- バチまぐろハラミ (税込495円) 450円
- バチまぐろハラミ炙り (税込495円) 450円
- こだわりの漬けまぐろ (税込495円) 450円
- ふり柚子で食べる鮪塩握り (税込495円) 450円
- トロびん長 (税込396円) 360円
- ねぎとろ軍艦 (税込330円) 300円
- ねぎとろ巻 (税込330円) 300円
- 鉄火巻 (税込396円) 360円
- まぐろユツケ (税込462円) 420円



本まぐろ大とろ 厳選一貫、バチまぐろハラミ炙り、本まぐろ赤身

- 炙り** 風味豊かで香ばしく。
マヨ炙り (税込396円) 360円
- えび (税込396円) 360円
- サーモン (税込396円) 360円
- こつてり玉子 (税込242円) 220円
- たらこ (税込242円) 220円
- たら玉一貫 (税込187円) 170円
- 塩炙りレモン**
えんがわ (税込462円) 420円
- 真鯛 (税込550円) 500円
- べさば (税込330円) 300円
- 赤えび (税込550円) 500円



たら玉一貫、海鮮宝箱軍艦

- 巻き物**
かつば巻 (税込242円) 220円
- かんぴょう巻 (税込242円) 220円
- 納豆巻 (税込242円) 220円
- 梅しそ巻 (税込242円) 220円
- べさば昆布巻 (税込462円) 420円
- おかかマヨネーズ巻 (税込242円) 220円
- 激辛涙巻 (税込396円) 360円
- 軍艦・その他**
いなり (税込187円) 170円
- コーン (税込187円) 170円
- 塩辛軍艦 (税込242円) 220円
- 能登いかサラダ軍艦 (税込396円) 360円
- いくら (税込693円) 630円
- ねぎとろいくら軍艦 (税込462円) 420円
- 海鮮宝箱軍艦 (税込462円) 420円
- うに 厳選一貫 (税込580円) 580円

金沢の寿司

- のどぐろ 厳選一貫 (税込638円) 580円
- 炙りのどぐろ 厳選一貫 (税込638円) 580円

スマーク店限定

- 加賀百万石握り (税込1980円) 1800円
- 富山白えび握り 厳選一貫 (税込902円) 820円
- かにがんこ盛り (税込1298円) 1180円
- バイ貝 (税込693円) 630円
- 能登いかげそ (税込330円) 300円

- カンパチ (税込550円) 500円
- 真鯛 (税込550円) 500円
- サーモン (税込396円) 360円
- オニオンサーモン (税込462円) 420円

- とろサーモン (税込462円) 420円
- カレイえんがわ (税込462円) 420円
- 真鱈 (税込360円) 360円
- 自家製べさば (税込330円) 300円
- ほたて貝 (税込550円) 500円
- 玉子 (税込187円) 170円
- 芽ねぎ (税込462円) 420円
- あなご (税込550円) 500円
- たらこ (税込242円) 220円
- 数の子 (税込550円) 500円
- 本ズワイガニ (税込693円) 630円
- やりいか (税込330円) 300円
- 大えび (税込396円) 360円
- 赤えび (税込550円) 500円
- 岩塩とごま油で食べる生たこ (税込550円) 500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

- 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。
- たのしいおすしやさんセット (税込792円) 720円
- お子様うどん (税込242円) 220円
- お子様セットひまわり (税込1012円) 920円
- 納豆巻 (税込242円) 220円
- 玉子握り (税込187円) 170円
- ねぎとろ軍艦 (税込330円) 300円
- まぐろ握り (税込462円) 420円
- サーモン握り (税込396円) 360円
- えび握り (税込396円) 360円
- 5貫盛り (税込396円) 360円



お子様5貫盛り、お子様セット ひまわり

- 一品料理** 酒の肴に
もう一品!
追い出汁で食べる自家製だし巻き玉子 (税込396円) 360円
- 塩辛つまみ (税込330円) 300円
- いか栴漬け (税込330円) 300円
- 能登もずく (税込330円) 300円
- 治部煮 (税込638円) 580円
- オリーブオイルで食べる野菜サラダ (税込462円) 420円
- 茶碗蒸し (税込330円) 300円
- 治部煮 (税込462円) 420円



追い出汁で食べる自家製だし巻き玉子



治部煮