



初日 総本店

お品書き

真心こめた味の数々
ごゆるりとお召し上がりください

ご挨拶

初日総本店は寿司店として1887年(明治20年)
創業以来120余年、前橋の地で歩んでまいりました。

1998年4月には現在の店を構えるに至り、
ひとえに皆様に愛され続けてきた賜物と存じます。

本当に心より感謝を申し上げます。

当店は、創業から現在まで各種お祝い事をご利用
されることが多く、皆様の笑顔と幸せのお手伝いをさせて
いただくことにこれまでも喜びを感じておりました。

初日総本店では、老若男女を問わず心ゆくまでお寿司
をお召し上がりいただける「おまかせ握り寿司」をはじめ、
美味しくお食事を楽しんでいただくための様々なシーン
やご希望に添える多彩なメニューをご用意。アレルギー
などで食べ物に制限のある方や生ものが苦手な方でも
お客様ごとのご希望に合わせたお料理もご用意させてい
ただく所存です。お気軽にご相談ください。

幸福三昧

いつでも美味しく心地よい時間をお過ごしくださいませ。

寿し処 初日総本店 店主

幸福 三昧



寿司の「旨さ」際立つ、
熟練の技。

おまかせにぎり寿司

江戸から現代迄のにぎりの物語です。
カウンターでのお召し上がりがとてもおすすめです。

当店
一押し！

幸福
18貫 茶碗蒸し付

7,000円 (税込7,700円)

幸福+究極のにぎり
至高
22貫 茶碗蒸し付

9,000円 (税込9,900円)

おすすめにぎり

初日にぎり 10貫 フォアグラ入り 4,000円 (税込4,400円)

お好み初日にぎり お好みのネタ 10種選べます 4,300円 (税込4,730円)

極(きわみ)にぎり 13貫 フォアグラ入り 6,000円 (税込6,600円)



○初日にぎり

にぎり+おつまみ

花衣 初日にぎり+おつまみ 6,000円 (税込6,600円)

花車 板前おまかせ会席 9,000円 (税込9,900円)

ご馳走寿司会席

当店創業の味

二代目 秋次郎の寿司 2,800円 (税込3,080円)

赤酢のにぎり(明治42年当時のお寿司)

礎(いしずえ) 2,800円 (税込3,080円)

江戸前にぎりの赤酢のにぎりです

江戸前にぎり 2,800円 (税込3,080円)

コハダ・穴子・煮蛤・づけまぐろ・蒸し海老・白身魚の昆布・玉子焼き



○二代目 秋次郎の寿司

お好みにぎり

一貫より承ります。

おすすめ





にぎり・お重・巻物

にぎり

ひとつひとつが豊かな味わい
旬のネタをご堪能ください

竹にぎり (中)	6貫 巻物1本	1,800円 (税込1,980円)
梅にぎり (上)	8貫	2,500円 (税込2,750円)
桜にぎり (特上)	9貫	3,500円 (税込3,850円)
三陸	赤身、タイ、エビ、イカ 各2ヶ	2,700円 (税込2,970円)
近海	中トロ、穴子、ホタテ貝、甘エビ 各2ヶ	3,500円 (税込3,850円)
北海	大トロ、カニ、イクラ、ウニ 各2ヶ	5,000円 (税込5,500円)



○初日にぎり(セット付)



○北海

初日にぎり	10貫 フォアグラ入り	4,000円 (税込4,400円)
お好み初日にぎり	お好みのネタ10種 選べます	4,300円 (税込4,730円)
極(きわみ) にぎり	13貫 フォアグラ入り	6,000円 (税込6,600円)
和牛の炙りにぎり	8貫	5,000円 (税込5,500円)
江戸前にぎり		2,800円 (税込3,080円)
コハダ・穴子・煮蛤・づけまぐろ・蒸し海老・白身魚の昆布め・玉子焼き		
礎(いしずえ)		2,800円 (税込3,080円)
江戸前にぎりの赤酢のにぎりです		
二代目 秋次郎の寿司		2,800円 (税込3,080円)
赤酢のにぎり(明治42年当時のお寿司)		
お子様寿司 つくし	幼稚園・小学校低学年様用	1,000円 (税込1,100円)
ドリンク付	いなほ 小学校高学年様用	1,500円 (税込1,650円)

竹ちらし 1,900円 (税込2,090円)

うに重 6,000円 (税込6,600円)

梅ちらし 2,600円 (税込2,860円)

いくら重 4,500円 (税込4,950円)

初日ちらし 4,500円 (税込4,950円)

お重
新鮮な海の幸を
お好みで

無料

おもいやり ネタを一口サイズにお切り致します。

◆赤酢の寿司シャリもできます。

にぎりの大きさもご要望に応じます。にぎり大は+200円(税込220円)

初日自慢の本マグロ

まぐろにぎり

赤身	8貫	3,000円	(税込3,300円)
づけ	8貫	3,200円	(税込3,520円)
中トロ	8貫	5,000円	(税込5,500円)
大トロ	8貫	7,000円	(税込7,700円)
まぐろづくし	8貫	5,000円	(税込5,500円)



○まぐろづくし

鉄火弁

赤身	3,000円	(税込3,300円)
中トロ	5,000円	(税込5,500円)
トロ	7,000円	(税込7,700円)
とろかきおとし弁	4,500円	(税込4,950円)

当店では、本マグロ及びインドマグロを使用しております。本物のマグロの味をご賞味ください。

◆赤酢の寿司シャリもできます。
にぎりの大きさもご要望に応じます。

にぎり盛り合せ

何人前でも調製致しますので、お気軽にお申し付けください。

渦潮 上握り盛り合せ 二人前 4,800円 (税込5,280円)

日本海 特上握り盛り合せ 二人前 6,800円 (税込7,480円)

大海 特選握り盛り合せ 二人前 8,000円 (税込8,800円)



○写真はイメージです。

◆赤酢の寿司シャリもできます。にぎりの大きさもご要望に応じます。

鉄火巻(赤身) 1本 800円 (税込880円)

鉄火巻(中トロ) 1本 1,300円 (税込1,430円)

鉄火巻(大トロ) 1本 1,800円 (税込1,980円)

ネギとろ巻 1本 1,300円 (税込1,430円)

とろたく巻 1本 1,300円 (税込1,430円)

太巻 1本 2,000円 (税込2,200円)

助六(のり巻いなり) 1人前 1,000円 (税込1,100円)

かつば巻 1本 350円 (税込385円)

かんぴょう巻 1本 350円 (税込385円)

梅巻 1本 350円 (税込385円)

納豆巻 1本 350円 (税込385円)

おしんこ巻 1本 350円 (税込385円)

穴きゅう 1本 1,300円 (税込1,430円)

ひもきゅう 1本 1,300円 (税込1,430円)

なみだ巻 1本 1,500円 (税込1,650円)

◆1人前は3本です。

巻物

お好みいろいろ
味わう楽しみが
広がります

大根サラダ・茶碗蒸しセット

好きなお寿司メニューと合わせて…

プラス
+600円
(税込660円)



お持ち帰り

家でお待ちの
大切な方に…

どのお寿司でもお持ち帰りできます。
ご希望のお客様は、
お早めにお申し付けください。
※別途折代をいただきます。



お造り・まぐろ料理

お造り

ひとつひとつが豊かな味わい
旬のネタをご堪能ください

刺盛り	松	一人前	3,000円	(税込3,300円)
	竹	二人前	5,000円	(税込5,500円)
	梅	二人前	7,000円	(税込7,700円)
	桜	二人前	10,000円	(税込11,000円)

まぐろ刺	赤身	2,500円	(税込2,750円)
	中トロ	4,000円	(税込4,400円)
	大トロ	5,500円	(税込6,050円)

刺身まぐろづくし	5,000円	(税込5,500円)
----------	--------	------------

うにのお造り	5,000円	(税込5,500円)
--------	--------	------------

貝のお造り	3,800円	(税込4,180円)
-------	--------	------------

生たこのお造り	1,800円	(税込1,980円)
---------	--------	------------

ひと仕事した	二人前	
寿司屋の江戸前お造り(匠)	6,500円	(税込7,150円)
~旨味重視~		



○写真はイメージです。

ねぎま小鍋	3,000円	(税込3,300円)
-------	--------	------------

まぐろかつ	1,600円	(税込1,760円)
-------	--------	------------

ねぎま串焼き	1,800円	(税込1,980円)
--------	--------	------------

ぬた和え	1,200円	(税込1,320円)
------	--------	------------

まぐろ皮ポン酢	800円	(税込880円)
---------	------	----------

まぐろ料理

刺身の他にもまぐろを
ふんだんに使用した
こだわりの料理もございます

板長
おすすめ

まぐろ創作会席	8,000円	(税込8,800円)
まぐろの色々なお料理をお楽しみいただけます。		



一品料理

四季折々の味をお酒のおともに

肴に箸休めに もう一品

豆腐

手作り初日豆腐	450円 <small>(税込495円)</small>
手作りごま豆腐	400円 <small>(税込440円)</small>

茶碗蒸し

茶碗蒸し	350円 <small>(税込385円)</small>
えび茶碗蒸し	650円 <small>(税込715円)</small>
フォアグラ入り茶碗蒸し	1,500円 <small>(税込1,650円)</small>
土瓶蒸し	1,200円 <small>(税込1,320円)</small>

サラダ

大根サラダ	600円 <small>(税込660円)</small>
野菜サラダ	800円 <small>(税込880円)</small>
海鮮サラダ	1,800円 <small>(税込1,980円)</small>

焼き物

銀だら西京焼き	1,200円 <small>(税込1,320円)</small>
白身魚かぶと焼き	1,000円 <small>(税込1,100円)</small>

揚げ物

甘えび唐揚げ	1,500円 <small>(税込1,650円)</small>
生たこ唐揚げ	1,600円 <small>(税込1,760円)</small>
寿司屋の天麩羅	一人前 1,000円 <small>(税込1,100円)</small> 二人前 2,000円 <small>(税込2,200円)</small>
鯰の天麩羅	1,200円 <small>(税込1,320円)</small>

一品料理

おしんこ	600円 <small>(税込660円)</small>
自家製玉子焼き	600円 <small>(税込660円)</small>
もずく酢	600円 <small>(税込660円)</small>
かに酢	1,200円 <small>(税込1,320円)</small>
酢の物	1,200円 <small>(税込1,320円)</small>
塩から	600円 <small>(税込660円)</small>
ばくらい	900円 <small>(税込990円)</small>
いくらおろし	1,200円 <small>(税込1,320円)</small>
いか納豆	1,200円 <small>(税込1,320円)</small>

本日の
おすすめ一品も
別紙にございます。

お持ち帰り
自家製玉子焼き
一本 (四人前)
2,400円
(税込2,640円)



会席料理

ご馳走 寿司会席

一品一品に旬の素材を盛り込んだ
味わい深い会席。

○花衣 初日にぎり・先付 6,000円
カルパッチョ風サラダ (税込6,600円)
茶碗蒸し・汁物・甘味

つまみは少なく、お寿司をたくさん食べたい方におすすめ

○花車 板前おまかせ会席 9,000円
(税込9,900円)

四季の移ろいを至上の肴とする心豊かなひととき
ごゆっくりお召し上がりください。

○若菜 旬のお造り・おつまみ・にぎり 6,000円
つまみが充実、お寿司は少なめ (税込6,600円)

○深山 旬のお造り・おつまみ・にぎり 9,000円
(税込9,900円)



○写真はイメージです。

季節の おまかせ会席

ちよつとした 会食に

○紬(つむぎ) 3,500円
寿司・天ぷら・サラダ・汁物 (税込3,850円)
茶碗蒸し・小鉢・甘味

○絹(きぬ) 4,500円
上選寿司・天ぷら (税込4,950円)
カルパッチョ風サラダ・小鉢
茶碗蒸し・汁物・甘味

江戸から現代迄のにぎりの物語です。
カウンターでのお召し上がりがとてもおすすめです。

おまかせ
にぎり寿司

○ 幸福 18貫・茶碗蒸し付 7,000円
(税込7,700円)

○ 至高 22貫・茶碗蒸し付
幸福+究極のにぎり 9,000円
(税込9,900円)

女性のお客様に贅沢な会席をご用意しました。

贅沢レディース会席 5,500円 (税込6,050円)



＊ 先付

＊ 天ぷら

＊ 汁物

＊ カルパッチョ風サラダ

＊ 特製にぎり寿司
フォアグラのにぎりも入ります

＊ 甘味

＊ 口替り

＊ 土瓶蒸し

＊ コーヒー

季節の
会席

四季折々の食材を使用した
季節限定のお料理をご用意しております。

旬の食材で美しい日本の四季を感じてみてはいかがでしょうか。
熟練の職人の伝統の技と心意気により「旬」を目で、食してお楽しみください。
予約が必要な場合もありますので詳しくは係のものまでお尋ねください。



桜鯛
山菜
貝類...



うなぎ
あゆ
はも...



すっぽん
松茸
さんま...



ふぐ
かに
ぶり...

鍋や刺身、創作料理等の会席でご提供させていただきます。



ご宴会

○ 松の膳 4,000円
(税込4,400円)
 先付・海鮮小鉢・茶碗蒸し
 煮物・揚げ物・にぎり・汁物

○ 竹の膳 5,000円
(税込5,500円)
 先付・お造り・前菜・茶碗蒸し
 煮物・揚げ物・にぎり・汁物

○ 梅の膳 7,000円
(税込7,700円)
 先付・お造り・前菜・茶碗蒸し
 煮物・揚げ物・酢の物・焼き物
 上にぎり・汁物

○ 桜の膳 10,000円
(税込11,000円)
 先付・お造り・前菜
 フォアグラ入り茶碗蒸し・煮物
 揚げ物・酢の物・焼き物・口替り
 特上にぎり・汁物

飲み放題と組み合わせできます。

花会席

彩り美しく『華やぎの膳』
ご会食にふさわしい優雅で多彩な
味わいをお楽しみください

寿司宴会

板場を作って人前にぎり

当店一押し、初日ならではの寿司宴会会席
親しい方のお集まりにどうぞ。



はつがすみ 寿司中心 7,000円
(税込7,700円)
 刺身・前菜・小鉢・自家製玉子焼き
 天ぷら・茶碗蒸し・汁物・甘味

たんちょう 寿司中心 フォアグラ入り 9,000円
(税込9,900円)
 刺身・前菜・小鉢・酢の物・焼物
 自家製玉子焼き・茶碗蒸し・汁物・甘味

飲み放題と組み合わせできます。

飲み放題 (4名様から)

当日でも承ります。

お一人様 (2時間) 2,500円 (税込2,750円)

ビール 日本酒 焼酎 ウィスキー
ワイン ウーロン茶 ジュース コーラ
ノンアルビール からお選びください。

お祝い会席には、お店よりお祝いとして
食前酒をサービスさせていただきます。

お祝い 会席

○ 錦 6,000円
(税込6,600円)
前菜・お造り・口替り・蒸し物
揚げ物・にぎり・汁物
甘味・抹茶又はコーヒー

○ 鶴 8,000円
(税込8,800円)
前菜・お造り・口替り・煮物・酢の物
焼き物・蒸し物・揚げ物・上にぎり
汁物・甘味・抹茶又はコーヒー

○ 亀 10,000円
(税込11,000円)
先付・前菜・お造り・口替り・煮物
酢の物・焼き物・蒸し物・揚げ物
特上にぎり・汁物
甘味・抹茶又はコーヒー



○写真はイメージです。

素材を豊かに取り合わせたお料理が
お祝いの席を彩ります

お祝い

お子様 会席



まり

生魚が苦手なお子様でも安心して
召し上がることができる子供会席となります。



まり 幼稚園・小学校低学年様用 2,700円 (税込2,970円)

寿司、ポテト、唐揚げ、汁物、茶碗蒸し、アイスクリーム、フルーツ
※寿司は(かつぱ巻き・かんぴょう巻き・納豆巻き)から選べます。

こま 小学校高学年様用 3,200円 (税込3,520円)

寿司、ポテト、唐揚げ、汁物、茶碗蒸し、アイスクリーム、フルーツ

お食い初め膳 3,500円
(税込3,850円)

日本に古くから伝わる伝統的な行事を初日で。



大切な日を美しく。華やかに。

「個室のおもてなし」にてご接待、ご会食、お祝い事、ご宴会など用途に合わせた特別な会席料理です。
様々な人生のお祝いのお席を心を込めて仕上げたお料理、店内のしつらい、応接のきめ細やかさでおもてなし致します。

結婚の
お祝い

結納、ご家族顔合わせ、
結婚記念日

お子様の
お祝い

出産祝い、お宮参り、
お食い初め、初節句、
七五三

長寿の
お祝い

還暦、古稀、傘寿

門出の
お祝い

入学祝い、卒業祝い、
成人祝い

初日は代々受け継いできた上質なおもてなしを常に心がけております。
お料理とともにかけがえのないひと時をお楽しみください。

個室カウンター会席

備前

他の寿司店では出来ない
贅沢な時を
過ごしてみませんか

つづみ
◆ 鼓会席

10,000円
(税込11,000円)

◆ 琴会席

15,000円
(税込16,500円)

定員2～4名様

貸し切りのため、2日以上前からのご予約をお願い致します。
料理の内容は季節のおまかせ会席となります。
好みの食材や、苦手な食材などございましたら事前にお申し付けください。

舞扇

maissen

とくじの庵

舞扇は当店の離れにある
完全個室会席



器で食す
和の繊細

いおり
当 庵は、
一日一組の完全予約制です。
本物の至高のひとつときを
四季折々の選りすぐった食材と
こだわりの器を使い
おもてなし致します。
特別な日、特別な人と、
特別なひとときを…「舞扇」



一客一亭、
一期一会の心

安らぎと新鮮さに満ちた
古き良き空間 いおり とくじの庵「舞扇」。
和と洋が織りなすハーモニーは
亭主の心意気が垣間見えます。
一客一亭、一期一会の心を込めて
皆様のお越しを
お待ちしております。

ご結納会席 10,000円 (税込11,000円)
結納式のお手伝い、進行致します。

職人が直接その場でにぎります。

お祝い会席 15,000円 (税込16,500円)
20,000円 (税込22,000円)
お祝いのお席をより思い出深く…
親しい方との会食にご利用ください。

寿司会席 15,000円 (税込16,500円)
20,000円 (税込22,000円)
25,000円 (税込27,500円)
和みの会を特上の会席料理で
お迎えます。

※別途サービス料をいただきます。

ご法要

お好みの会席を
ご予約にて承ります

ご法要 会席

季節により
旬の素材をいかした
料理をお出ししております。



百合

菊

ごま豆腐・海鮮小鉢・煮物・天ぷら・酢の物
茶碗蒸し・寿司・汁物

4,000円
(税込4,400円)

萩

前菜・ごま豆腐・お造り・煮物・天ぷら
酢の物・茶碗蒸し・寿司・汁物・甘味

5,000円
(税込5,500円)

百合

前菜・ごま豆腐・お造り・焼き物・煮物・天ぷら
酢の物・茶碗蒸し・上寿司・汁物・甘味

6,000円
(税込6,600円)

蓮

前菜・ごま豆腐・上お造り・焼き物・煮物
天ぷら・酢の物・茶碗蒸し・特上寿司・汁物・甘味

7,000円
(税込7,700円)

仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。

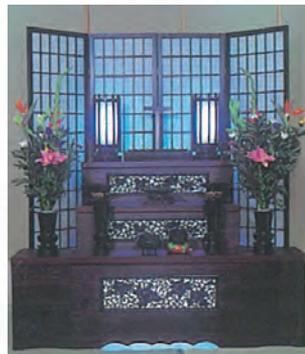
当店独自の
精進おとし膳(御供養膳)

1,000円 (税込1,100円)



ご法要のお席に、祭壇
のご用意もございます。
(献花、まんじゅう付)

使用料 5,000円
(税込5,500円)



ご予約

各種ご予約承ります。

ご宴会 飲み放題付

- ❖ 6,000円(税込) プラン【大皿料理】
- ❖ 7,000円(税込) プラン【個別料理】
- ❖ 8,000円(税込) プラン【個別料理】

お品書きのお好みの会席料理に
飲み放題をお付けしてのご宴会も
ご用意できます。

- ❖ ご予算に応じてご用意致します。4名様より承ります。
- ❖ ご予約により和室に椅子席のご用意もできます。
- ❖ 少人数から100名様までお席をご用意できます。
- ❖ バリアフリーになっておりますのでご年配の方お体の不自由な方も安心してご利用いただけます。
- ❖ お茶室のご利用も承ります。
その他、ご相談も承ります。

ご予約は・・・



フリーダイヤル

0120-01-5555

☎ 027-224-8951



◆寿し処 初日総本店
<https://www.hatsuhi.co.jp>

初日総本店

SNSやっています。お得な情報掲載中。



Facebook



instagram

