サービス・おもてなし

店員呼び出し
どんな事でもご遠慮なくどうぞ!
口頭でもご注文できます。

No. 9901

急須お茶

No. 9103

わさび

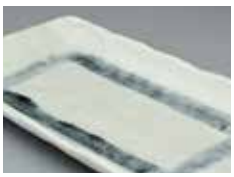
No. 9104

お　茶

No. 9101

お　水

No. 9102

取り皿


No. 9107

ビールグラス

No. 9108

おしぼり

No. 9105

醤油小皿

No. 9106

冷酒グラス

No. 9111

お湯割りグラス

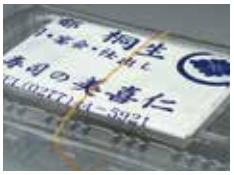
No. 9112

焼酎グラス

No. 9109

ロックグラス

No. 9110

フードパック


No. 9117

ガ　リ

No. 1306

おちょこ

No. 9113

お子様用
食器・フォーク・スプーン

No. 9114

タクシー・代行
呼び出し
指定の場合は
申し付けてください

No. 8939

テイクアウト
承ります

No. 8940

変わらない想いを未来へ

お客様の笑顔を見たい、「美味しさ」で勝負する

築地直送で職人の目利き

私たちは自社便で毎週築地に行き、築地通い40年。ベテラン目利きで全国各地から集まる新鮮な魚介類の買い付けを行っております。築地のたくさんの卸業者さんと長年培ってきた、信用・信頼関係は私たちの大事な宝です。

魚の一筋30年店内手仕込み

私たちは板前・職人の心意気を大切に、プロ意識を持ち、魚としっかり向き合い、魚に生かされているという自覚を持ち、大切に扱わせていただきお客様にご提供致します。

衛生管理の職人

私たちは日本の伝統文化である寿司・和食を、お客様に美味しく安心して召し上がっていただけるよう、会社の品質方針に基づき衛生管理体制をつくり、衛生マニュアルを遵守し社員の衛生管理・健康管理を徹底致します。

鮮度抜群 徹底した"こだわり"

（株）美喜仁は原材料（素材）に徹底的にこだわっております。築地買い付けだけではなく、様々な産地に出向き、熊本や愛媛宇和島、山口下関など様々な産地より直接仕入れる素材もたくさんあります。
産地直送、商社買い付け、築地直送、様々な仕入先のマルチチャネルが私たちの武器です。
売り手良し、買い手良し、世間良し。この三方良しの精神を大切に、仕入先との絆を育んでおります。

魚の全てを知り尽くした男の愛

元来、立ちカウンターからスタートした美喜仁寿司。時代のニーズとともに姿を変え、全部屋個室でお客様の空間を大切にして、周りに気を使うことなく、ゆっくり召し上がっていただきたいという思いで、タッチパネルでの注文方法にさせていただいております。
カウンター料理を各個室へ…をコンセプトに、職人手仕込み、手握りの本質の味を、これからもしっかり追求してまいります。

安心と安全をお客様にご提供

職人への衛生教育を徹底し、日々の健康管理から温度管理、清掃工程管理、調理工程管理、原材料管理まで、すべて数値化、見える化しております。毎月、調理台、包丁、まな板、食器類、タオル類、冷蔵庫、お客様の客室や取っ手など全50か所すべてATP検査を行い管理目標値を設定し遵守しております。
そして、お客様の声に真摯に耳を傾け、時流と流行を間違えることなく、本質の味、料理を目指しています。

鮪を解体し続けてはや63年
そして受け継がれる職人技。

技と心意気が創る、独自のうまさ。すぐれた素材も、それを活かす技がなければ本当の味は引き出せません。最高の素材を最高のすしや一品料理にしてお出しするため、当店では、味にこだわる「すし職人」が自慢の技を振る舞います。丁寧な仕込みにはじまり、すみずみに光る職人技が、独自のうまさを創りだします。

由来

昭和29年ビキニ環礁で水爆実験が行なわれマグロ漁船、第五福竜丸が被爆し、人もマグロも汚染され大きな被害を受けました。(広島型原爆の4倍)その年に、当時営んでいた魚屋から寿司屋に転業し、放射能汚染を逆手に、安心で美味な鮪を召し上っていただきたいとの願いが込められております。

築地直送

お客様に本当に美味しいものを召し上がっていただきたいという思いから、築地市場に出向き旬や産地にこだわった仕入れをしています。

築地直送の山海の幸を各種取り揃え、至福のひとときの本質の味をご提供しております。

切り付け

手握り

手仕込み

調味料

厳選まぐろ仕入れ

新鮮なまぐろや熟成したまぐろをお客様に美味しく食べていただきたいという思いから、選りすぐった深みのあるまぐろを日々揃えております。

「まぐろ」は健康食。丈夫なカラダをつくるタンパク質や、疲労回復に最適なビタミンB1などがたっぷり。

貝類

光物仕込み

「酢でメる」「煮る」「漬け」「熟成」など昔ながらの江戸前の仕込みを行い美味しくする工夫を施しています。

仕込みは手間のかかる仕事ですが、全てはお客様に喜んでいただくために職人が伝統と技を引き継いでいます。

サラダ

美喜仁自慢の自家製こだわり
玉ねぎドレッシング

各二人前のボリュームがあります

No. 4506 **海鮮カルパッチョ** 690円
海鮮ネタの宝石箱
一押しです！

No. 4501 **まぐろカルパッチョ** 790円
当店オリジナルに
自慢のまぐろをたっぷりと

No. 4503 **ズワイカニバラサラダ** 590円
本物のズワイ
たっぷりと！

No. 4502 **自家製ツナサラダ** 540円
一味違うツナ使用！

No. 4505 **生ハムシーザーサラダ** 590円
サラダの王道！

ドレッシングは ●自家製玉ねぎ ●青じそ ●ごま よりお選び下さい

とりあえず一品

No. 6302 **きゅうり一本漬け** 290円
浅漬けで塩分ひかえめ、
あっさりと

No. 4401 **黒もずく酢** 290円
食前にヘルシーな一品

No. 6311 **小皿まぐろぶつ** 390円
まぐろ通にはたまらない一品

No. 6205 **あさり酒蒸し** 440円
肝機能促進血液サラサラ

No. 6303 **築地吉岡屋のこだわり漬け物** 490円
通に人気の一品

※消費税抜きの価格です。消費税は別途申し受けます。

美喜仁のお造り

新鮮な魚介類を
職人の技でご提供

おすすめ産直ネタ満載!自慢の一品!

No. 4101 **美喜仁盛り**
2人前 2,490円

No. 4102 **美喜仁盛り**
3人前 3,490円

No. 4203 **貝類盛り合わせ**
専門店の一品
1,390円

No. 4204 **光物盛り合わせ**
ヘルシーな通の一品
790円

No. 4205 **本日の白身盛り合わせ**
魚通の白身です
890円

No. 4302 **生アワビお造り**
コリコリと歯ごたえを楽しんで下さい
1,590円

No. 4324 **蝦夷ばふん雲丹造り**
希少価値のばふんウニ
1,890円

No. 4309 **活け赤貝造り**
これが本物の赤貝です
940円

No. 4304 **本まぐろ赤身お造り**
味わいたっぷり
840円

No. 4320 **活あじお造り**
沼津直送ぷりぷり
840円

※消費税抜きの価格です。消費税は別途申し受けます。

こだわり自慢のまぐろ

体力が落ちてきたな！疲れ気味かな！と、感じている方は栄養がギュッとつまったまぐろは最適。

本まぐろ盛り合わせ

生の一品

No. 4206	1～2人前	1,590円
No. 4207	3～4人前	3,790円
No. 4208	4～5人前	5,690円

写真は3～4人前になります。

No. 1106

美喜仁本まぐろセット

お味噌汁付
まぐろの宝石箱

1,890円

※消費税抜きの価格です。消費税は別途申し受けます。

No. 1205

まぐろ三昧御膳

1,490円

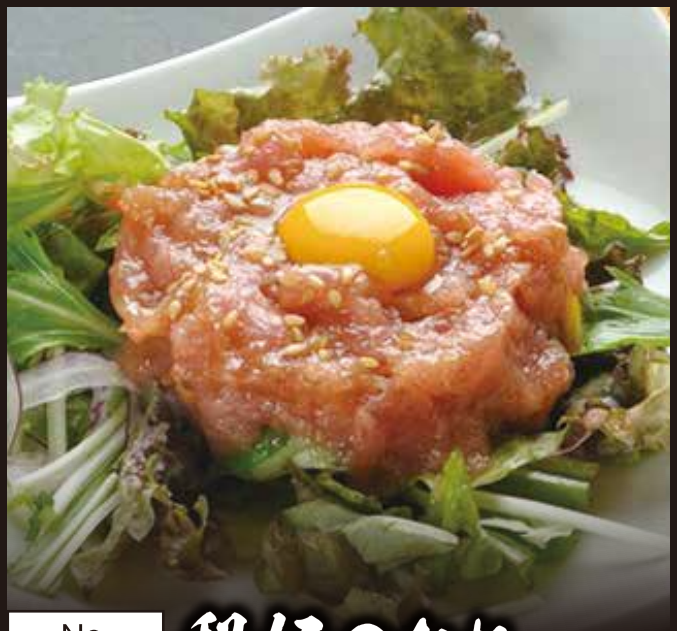
まぐろ一本買いの店おすすめ料理！

No. 4303

本まぐろ赤身造り

840円

味わい深い赤身です



No. 4323

秘伝のたれ まぐろユッケ

740円

おすし屋さんのユッケです

No. 2301

本まぐろづくし〈3貫〉

840円

本まぐろ食べ比べ

※消費税抜きの価格です。消費税は別途申し受けます。

千興ファーム

千興フォームは、創業以来200有余年日本一の馬肉生産量を誇ります。
馬肉業界ではシェアNo1であり、日本で唯一の馬肉専門と畜場、一貫生産の生肉専用工場で製造しているため、新鮮かつ安心・安全の馬肉をお届け。
実は栄養価も高く、馬肉のタンパク質に含まれる「ペプチド」という成分には体を温めたり毒消しをするなどの薬効があります。
また、血管を拡張するので高血圧の人には血圧を下げる効果があります。日本酒との相性も抜群です。

牧場（馬肉）

熊本・阿蘇の大自然の中に、約90万坪もの広大な自主フォームにて、栄養豊富な牧草と名水、こだわりの自家製資料でじっくり飼育した馬肉。
千興フォームの鮮馬刺しは馬肉専用と畜場、一貫生産の生食専門工場で製造しています。
安全性は国産品質のSQF（安全で高品質な食品を意味する規格）を取得。

さつま知覧鶏

さつま知覧鶏は通常の飼育期間の4倍以上の450日という長期飼育で手間暇をかけ、鶏自らが成長しながらにして鶏肉本来の旨味を兼ね備えています。
若鶏では絶対に味わえない旨味と抜群の歯応えが特徴。
鹿児島県知覧工場の衛生管理・安定した処理羽数・何より他では真似できない技術に対して自信を持って処理加工しているからこそ安心・安全で鮮度の良い知覧鶏をご提供できているのです。

日本一馬刺し

血管を拡張するので高血圧の人にはペプチドが
含まれているので血圧を下げる効果が。
日本酒との相性も抜群です。
低カロリー、高タンパク、滋養強壮。
三拍子揃った理想の食材

※写真はイメージです

No. 5401
赤身
あっさりヘルシー
さくら肉
740円

No. 5403
フタエゴ
あばら部分の3層肉で
わずかしかない希少部位
790円

No. 5402
とろ
トローりと
なめらかな食感
1,590円

さつま知覧鶏

南九州を代表するさつま知覧鶏。
長期飼育された「さつま知覧鶏」は、強い歯応えと非常にコクのある
味わいが特徴で、本来の鶏肉の旨味を味わいたい方にお勧めです。

No. 5406
さつま知覧鶏 ももたたき
コリコリした歯ごたえのある
食感です
740円

※消費税抜きの価格です。消費税は別途申し受けます。

寿司・和食屋の肉料理

美喜仁の肉料理は「美味しいところをいいとこ取り」で厳選したお肉をリーズナブルな価格でご提供しております。
ステーキ肉は鮮度管理を徹底し、肉の素材を活かして煮込んだローストビーフなどお客様満足を追求した逸品です。
美喜仁ならではのお肉料理と和食のコラボをお楽しみください。

鳥山畜産グループが育てた赤城和牛(黒毛和種)は安全・安心してお召し上がれます!

赤城山麓の大自然に囲まれて赤城和牛はすこやかに育っています。

はぐくみブランド!

- 直営農場契約農家70件での生産
- 一環生産体制の確立
- 霜降り等級だけでなく、赤身の旨味にもこだわっています。
- 皆様に安心してお召し上がりいただくために、生産規定を制定し遵守しています。
- 安全面を十二分に配慮した、指定配合飼料を与えています。

アラカルト

No. 5409
黒毛和牛 すき焼き 1,390円

No. 5405
牛ステーキ
本物の肉の味わいをどうぞ! 990円

No. 5404
黒毛牛自家製 ローストビーフ
和職人の ローストビーフ 990円

No. 5408
黒毛和牛 しゃぶしゃぶ 1,290円

御膳

No. 5308
牛ステーキ御膳 1,490円

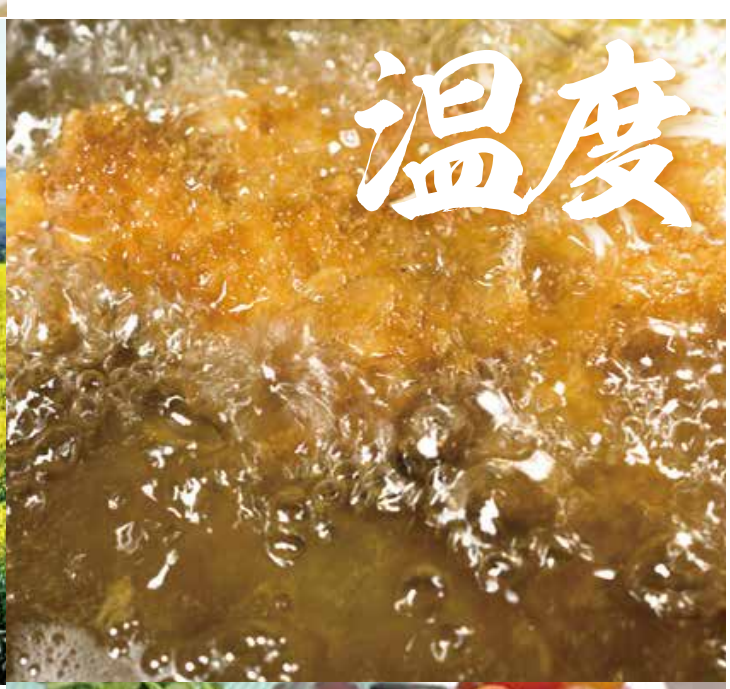
No. 5309
黒毛和牛 すき焼き御膳 1,890円

No. 5410
黒毛和牛 しゃぶしゃぶ御膳 1,590円

※消費税抜きの価格です。消費税は別途申し受けます。

職人揚げたて
天婦羅

日本が世界に誇る「天婦羅」ですが、油ものはちょっと苦手と思っている方も少なくないと思います。
美喜仁の「天婦羅」は素材・粉にこだわり、温度管理を徹底的に行い、良質な油を使うことにより胃もたれしない軽い仕上がり。老舗寿司・和食店ならではの熟練の職人技で、旬の野菜や魚介をサクッとお召し上がり下さい。



こだわり

全国各地から届く山菜や魚介類など四季折々の食材と、油にこだわります。
油は頻繁に交換することにより常に鮮度の良い状態を保ち、創業以来培った伝統の技で仕上げております。
揚げたてが命の天婦羅を絶好のタイミングでお召し上がりいただけるよう揚げたての提供を心がけています。

天婦羅単品

1本 90円より［1本ずつ］

ミニトマト 九〇円 No. 5109

かぼちゃ 九〇円 No. 5102

茄子 九〇円 No. 5107

大葉 九〇円 No. 5110

椎茸 九〇円 No. 5106

海老 一四〇円 No. 5304

サーモン 一四〇円 No. 5303

まぐろ 一四〇円 No. 5302

鰯 一四〇円 No. 5301

ほたて 一四〇円 No. 5206

白身梅しそ 一四〇円 No. 5203

海老しんじょう 一四〇円 No. 5202

ねぎとろ（しそ含み） 一四〇円 No. 5211

いか 一四〇円 No. 5111

まいたけ 一四〇円 No. 5112

穴子 一九〇円 No. 5113

ズワイカニ爪 一九〇円 No. 5114

※イラストはイメージです。

職人揚げたて 天婦羅

美喜仁名物

No. 5214 旬 野菜天麩羅 盛り合わせ

素材の旨味を引き立てた食品の一品

640円

No. 5205 海鮮天婦羅 盛り合わせ

旬野菜のハーモニー

740円

※消費税抜きの価格です。消費税は別途申し受けます。

焼

No. 5108 **噴火湾産ほっけ焼き**
一味ちがいます
640円

No. 5105 **とろさば焼き**
とろーりとろける!
640円

No. 5104 **真鯛かぶと焼き**
あっさりとした一品
690円

No. 5103 **カンパチかま焼き**
コクのある脂の味わい
890円

No. 5101 **のどぐろ一夜干し**
抜群の脂の乗りと上品でコクのある味わい
1,290円

揚

No. 5213 **げそ唐揚げ**
質の良いイカげそ、甘みがあります
390円

No. 7117 **フライドポテト**
食べだすととまらない一品
390円

No. 7114 **鶏唐揚げ**
自家製手漬け
490円

No. 5212 **川海老唐揚げ**
ビールと相性抜群
490円

No. 5207 **鯛カマパリパリ揚げ**
天然真鯛使用
490円

No. 5204 **ごぼうスティック**
食物繊維をたっぷりと
490円

No. 5201 **カニクリームコロッケ**
とろ~りとろけます
540円

No. 5209 **特大海老フライ2本**
人気の一品
690円

No. 5208 **自家製とろまぐろかつ**
衣サクサク中はジューシー
オリジナル一品
790円

No. 5210 **海鮮フライ**
エビ・ホタテ・まぐろのハーモニー
840円

※消費税抜きの価格です。消費税は別途申し受けます。

茶碗蒸し

新鮮な素材の味と
ふっくらした玉子で仕上げた

No. 6202 **特製海鮮茶碗蒸し**
海鮮ネタをふんだんに！
390円

No. 6204 **北海茶碗蒸し**
北海道からの贈り物
690円

No. 6203 **フカヒレ茶碗蒸し**
すし屋のフカヒレを堪能して下さい
540円

うどん・そば

お年寄りからお子様まで
メの一品いろいろ

No. 6108 **稲庭うどん**
つるつる、シコシコ
340円

No. 6109 **石臼挽きそば**
風味満載！
390円

No. 6105 **ぶっかけうどん**
490円

No. 6106 **梅おろしぶっかけうどん**
490円

No. 6107 **粗節ぶっかけうどん**
490円

こだわり粉使用

※消費税抜きの価格です。消費税は別途申し受けます。

キッズメニュー

添加物不使用　安心・安全 満腹・満足　おもちゃプレゼント

アレルギー100%対応　お子様イス　お子様食器 フォーク スプーン

No. 7103 ちびっ子寿司うどん 590円

No. 7104 満腹寿司うどん 940円

お子様寿司メニュー

No. 7105 ちびっこ まぐろ寿司 490円

No. 7106 ちびっこ寿司 一人前 740円

No. 7108 ちびっこ
・かっぱ巻
・納豆巻

No. 7109

各190円

サイドメニュー

No. 7103 お子様うどん 140円

No. 7121 ごはん 190円

No. 7114 鶏唐揚げ 490円

No. 7115 ハンバーグ 490円

No. 7117 フライドポテト 390円

No. 7111 ちびっ子ナゲット ポテトフライ 390円

No. 7110 お子様デザート 290円

※消費税抜きの価格です。消費税は別途申し受けます。

デザート

DESSERT

女性スタッフ厳選！
スイーツも魅力満載！

アイス

No. 7201 バニラ

290円

No. 7203 バニラ&抹茶

340円

No. 7202 バニラ&チョコレート

390円

和風

No. 7209 抹茶アイス

290円

No. 7214 珈琲ゼリーサンデー

390円

No. 7211 わらびもち

390円

No. 7206 季節のフルーツ

440円

No. 7207 白玉あんみつ

440円

No. 7208 白玉クリームあんみつ

490円

※消費税抜きの価格です。消費税は別途申し受けます。

人気のランチメニュー

11:00▶15:00
（月～土）祝・祭日除く

ランチドリンク プラス 各140円

No.1401 ホットコーヒー	No.1405 コーラ	No.1409 ウーロン茶
No.1402 アイスコーヒー	No.1406 ジンジャーエール	No.1410 カルピス
No.1403 紅茶	No.1407 オレンジ	No.1411 りんごジュース
No.1404 アイスティ	No.1408 メロンソーダ	No.1412 ホットウーロン茶

ランチ プラス 献立

No.1301 ミニうどん 190円

No.1302 ミニそば 190円

No.1303 ミニ茶碗蒸し 190円

No.1103 ランチ寿司 美喜仁 1,340円

・おまかせ旬握り11貫・旬小鉢・お味噌汁

No.1104 赤身鉄火寿司 990円

・赤身寿司6貫・鉄火巻き1本

No.1208 美喜仁御膳 990円

・生寿司5貫・巻物1本・旬天婦羅3点・ポテトサラダ
・茶碗蒸し・お味噌汁

No.1209 上美喜仁御膳 1,490円

・中トロ入り生寿司5貫・海鮮ばらちらし・まぐろカルパッチョ
・自家製海老真丈・茶碗蒸し・旬小鉢2種・お味噌汁

※消費税抜きの価格です。消費税は別途申し受けます。

人気のランチ メニュー

11:00▶15:00
（月～土）祝・祭日除く

No. 1207
ランチお刺身御膳
1,490円

・おまかせお造り盛り合わせ・旬小鉢・茶碗蒸し
・お新香・ごはん

No. 1203
海鮮ミックスフライ御膳
1,150円

・海老フライ・自家製まぐろカツ・ほたてフライ
・茶碗蒸し・ごはん・旬小鉢・お新香・お味噌汁

No. 1201
ランチ牛ステーキ御膳
1,390円

・牛ステーキ100g・茶碗蒸し・ごはん・旬小鉢・お椀

No. 1213
雅御膳
990円

・まぐろお造り・旬天婦羅3点・茶碗蒸し・ごはん
・お新香・お味噌汁

No. 1212
花舞うどん御膳
990円

・生寿司5貫・うどん・旬天婦羅3点・旬小鉢・お味噌汁

No. 1211
花舞そば御膳
990円

・生寿司5貫・そば・旬天婦羅3点・旬小鉢・お味噌汁

※消費税抜きの価格です。消費税は別途申し受けます。

オリジナル満載！
こだわり丼セット

単品の場合すべて
お味噌汁付き

No. 2401 ねぎとろまぐろ丼 890円

No. 2512 三色丼 1,290円

No. 2701 海鮮天重 890円

No. 2503 海鮮ばらちらし 990円

No. 2704 とろまぐろソースかつ丼 890円

No. 2502 真鯛ごま漬丼 990円

No. 2702 豪快海鮮天重 1,290円

No. 2501 俺のばくれつ丼 1,490円

No. 2508 築地海鮮ちらし 1,290円

No. 2513 北海ちらし 1,590円

No. 2705 海鮮ミックスフライ丼 890円

No. 2514 築地豪快海鮮丼 2,850円

No. 2604 **Aセット** 190円 ミニうどん or そば

No. 2606 **Bセット** 190円 サラダ＋ミニ茶碗蒸し

※消費税抜きの価格です。消費税は別途申し受けます。

美喜仁の最強御膳

No. 1205 **まぐろ三昧御膳** 1,490円

・中トロ入りまぐろ寿司・自家製まぐろカツ・ねぎとろ丼
・まぐろ山掛け・まぐろカルパッチョ・お味噌汁

No. 1535 **鯛食べ尽くし御膳** 1,490円

・鯛・握り・造り・サラダ・胡麻漬け丼いくらちらし
・鯛兜揚げ煮・お味噌汁

No. 1537 **黒毛和牛すき焼御膳** 1,890円

・黒毛和牛すき焼き・御造り2種・旬野菜天・サラダ
・茶碗蒸し・ごはん・お新香・お味噌汁

No. 1536 **海老三昧御膳** 1,490円

・海老握り3種・海老きゅう巻き・海老真丈・海老カツ
・海老天・焼きグレープフルーツ・川海老唐揚げ・お味噌汁

※消費税抜きの価格です。消費税は別途申し受けます。

No. 1538

築地刺身御膳 1,490円

・おまかせ旬お刺身盛り合わせ
・旬小鉢・茶碗蒸し・ごはん・お新香
・お味噌汁

No. 1539

牛ステーキ御膳 1,490円

・牛ステーキ100g・茶碗蒸し
・ごはん・旬小鉢・お椀

No. 1206

ミニ寿司レディースセット 1,490円

・ミニ寿司10貫・海鮮カルパッチョ
・旬天婦羅3点・お味噌汁・デザート
・コーヒー

No. 1541

黒毛和牛しゃぶしゃぶ御膳 1,590円

・黒毛和牛しゃぶしゃぶ・旬小鉢・茶碗蒸し・ごはん
・お新香・お味噌汁

No. 2809

天刺御膳 1,290円

・まぐろ造り・旬天婦羅4点・茶碗蒸し・旬小鉢・ごはん
・お新香・お味噌汁

No. 2807

寿司うどん御膳 1,290円

・生寿司5貫・うどん・旬天婦羅４点・茶碗蒸し・旬小鉢
・お味噌汁

No. 2808

寿司そば御膳 1,290円

・生寿司5貫・そば・旬天婦羅４点・茶碗蒸し・旬小鉢
・お味噌汁

※消費税抜きの価格です。消費税は別途申し受けます。

宴会・慶事プラン

産地直送の山海の幸をふんだんに盛り込んだ特製料理をお楽しみ頂けます。

各種宴会、新年会、歓送迎会、総会、納涼会、忘年会、お祝い、接待に・・・

お料理充実コース

お料理充実コース5,000円（お料理一例）※掲載写真はイメージです。

お飲物・サービス料・税別

¥3,500コース
・先付　・蒸し物
・お造り　・寿司
・焼物　・椀もの
・揚物

¥4,000コース
・先付 ・お造り ・焼物 ・揚物 ・蒸し物
・寿司 ・椀もの ・デザート

¥5,000コース
・先付 ・お造り ・焼物 ・揚物 ・蒸し物
・洋食or陶板焼・寿司 ・椀もの ・デザート

¥6,000～¥10,000コース
・店長のおまかせコース

4,500円コース（お料理一例）

※献立は季節や、その日の仕入れ状況により変更させて頂く場合がございます。
※各店舗によりコース内容は異なります。各店へお問い合わせください。

飲み放題付コース

15名様以上2時間
ラストオーダー1時間30分
サービス料・税込
¥5,000～
生ビール付きはプラス￥500

瓶ビール、芋、麦、各焼酎、サワー系、ワイン、
人気のハイボール、ウイスキー、日本酒、ソフトドリンク各種、
豊富に取り揃えております。
きっとご満足いただけると思います。

¥5,000コース
・先付 ・お造り ・旬のおまかせ料理2品 ・寿司 ・椀もの

¥6,000コース
・先付 ・お造り ・旬のおまかせ料理4品 ・寿司 ・椀もの

¥7,000コース
・先付 ・お造り ・旬のおまかせ料理5品 ・寿司 ・椀もの

¥8,000コース
・先付 ・お造り ・旬のおまかせ料理6品 ・寿司 ・椀もの

旬のおまかせ料理
・焼物・天ぷら・陶板焼・一人鍋・酢の物・サラダ・蒸し物・フライ
・洋食・茶碗蒸し・デザート　など

※飲み放題時間は2時間となります。
※飲み放題付きコースは15名様以上からのご予約となります。
※上記のコース以外にもお客様のご予算・ご要望に合わせた料理コースをご提供致します。
※送迎サービスもご利用頂けます。お気軽にご相談下さい。

お子様のお祝い

お宮参り、お食い初め、初節句お誕生日、七五三お子様の健やかな成長を願うお祝い

お子様御膳
2,500円

お子様が喜ぶ御膳をご要望に添わせていただきます。
生物が苦手な方、アレルギー等お気軽にご相談ください。
※掲載写真はイメージです。

お子様セット（おまけ付）
1,500円

要予約 お食い初め御膳 ¥3,000 税別

お食い初め御膳
赤ちゃんが生きてゆくうえで必要な食材として一汁三菜穀物、海のもの、山のもの、飲物、塩を与えるという意味が込められています。

鯛・・・・・・・・ 福をもたらす七福神の恵比寿様が釣っている魚です。日本では古くからお祝いの席で食されています。
赤飯・・・・・・ 邪気を祓ったり魔除けの意味が込められています。
お吸物・・・・「吸う」ちからが強くなるように。
ほかに煮物、香の物や酢の物など様々な意味があります。

◆お宮参り　赤ちゃんの誕生と健やかな成長を願う
◆初節句　お子様の成長を願う桃の節句や端午の節句
◆お誕生日　生まれて一年間無事に育ったことを祝うこれからの一生が健やかになるようにと願いを込め背負う一升餅も、ご用意出来ます
◆七五三　三歳の男女、五歳の男子、七歳の女子の成長を祝う

※和室は椅子席・お座敷等ご要望をお申し付け下さい

法要プラン

故人の在りし日を偲び人生を共にした懐かしき日々に想いを馳せる
故人を偲ぶ大切なひとときを和やかなものに

ご法要会席 5,000円（税抜）

【お品書き】・前菜　・お造り　・焼物　・揚物　・蒸し物
・洋食 or 陶板焼　・寿司　・椀物　・デザート

ご法要会席 3,500円（税抜）

【お品書き】
・前菜　・お造り　・焼物　・揚物
・蒸し物　・寿司　・椀物

ご法要会席 4,000円（税抜）

【お品書き】
・前菜　・お造り　・焼物　・揚物
・蒸し物　・寿司　・椀物　・デザート

ご要望に添わせて頂きますので
まずはお気軽にお電話ください

ご予算に合わせ3,500円～10,000円までご用意させていただきます

※お料理は一例です。季節、仕入れ状況により内容、器等は異なります。
※お料理内容はご要望に添わせていただきます。※生物が苦手な方、アレルギー等お気軽にご相談ください。

大切なご先祖のご供養 美喜仁一同心を込めてご冥福をお祈りいたします

お子様御膳
2,500円

お子様セット
1,500円
お子様ランチ
1,000円
小さいお子様向け（生もの抜き）

返礼品【築地お魚セット】

松　3,000円
紅鮭2切
かれい西京漬2切
まぐろ味噌漬2切
いかもろみ漬2切
明太子1パック

竹　3,500円
紅鮭2切
かれい西京漬2切
まぐろ味噌漬2切
いかもろみ漬1切
鯛粕2切
明太子1パック

保冷効果継続の梱包
掛け紙
喪主様御礼文入り

陰膳折

（一例）
陰膳折 2,000円

うどん・おはぎ・その他

お寺様料理・ご本尊様料理・うどん・おはぎ・白だんご・席札等
ご用意させていただきます。何なりとご用命下さい。

※お会計は飲物、消費税、サービス料は別途になります。
※写真立て、掛軸、お花（蓮、菊のアレンジ花）等のご用意をさせていただきます。
※マイクロバスによる送迎（15名様以上先着順）も行っております。