

※写真はイメージです。

土瓶蒸しフェア



- 鱧と松茸の土瓶蒸し 690円
- 黒毛和牛土瓶蒸し 590円
- きのこ土瓶蒸し 490円

秋の贅沢

令和元年 美喜仁



美喜仁名物 秋の海鮮おかもち
お好みの魚をお好みの調理方法で調理いたします。

- 刺身
- 握り
- 蒸し
- 焼き
- 煮付け
- 揚げ

アラカルト

松茸茶碗蒸し 490円



黒毛和牛朴葉焼き 780円



牛タンステーキ 999円

秋刀魚・きのこ・サーモンなど 秋満載天丼

秋の海鮮丼



いくらとサーモンの 親子丼 1,280円



秋の三色丼 1,280円



秋満載天丼 980円



秋鮭ごま漬け丼 セット 1,050円

秋 寿司

職人が旬のネタを一貫ずつ、腕によりをかけて握ります。



トロ松 1貫 490円



黒毛和牛 1貫 240円



牛タン 1貫 220円



戻りかつお 1貫 120円



秋刀魚 1貫 120円



炙り秋刀魚一本 1貫 290円



松ぎゅう 1貫 490円



松茸 1貫 390円



生ずわいがに 1貫 290円



秋にぎり3貫 (かつお・秋刀魚・黒毛和牛) 590円



秋にぎり5貫 (かつお・秋刀魚・黒毛和牛・松茸・サーモン) 990円

※価格は税抜き表示です。