一品・ドリンク メニュー

お造り・天ぷら・焼き物などの一品
ドリンクメニューはこちらをご覧ください。

まずは、海鮮おかもち！

築地・豊洲歴40年の熟練職人の目利きで
セレクトし、その日入荷した鮮魚をお席まで
お持ちいたします！
お造り、焼き物、煮物、天ぷら、揚げ物、握り
などお好みに合わせて調理致します！

※お料理はすべて時価となります。
店員呼び出しでお席にお伺い致します。

美喜仁は鮮度第一主義!

※毎日新鮮なおすすめの海鮮をご提供する為、仕入れの状況によりお刺身&寿司の内容が異なります!

お造り

美喜仁名物

旬のとれたて!おまかせ

美喜仁盛り（びきにもり）

おすすめ産直ネタ満載!
自慢の逸品!

2人前 2,690円
（税込2,959円）

タッチパネル番号 No.4101

3人前 3,890円
（税込4,279円）

タッチパネル番号 No.4102

No.8302

お造りには…

角ハイボール

440円
（税込484円）

✤美喜仁の魚がうまい理由✤

1 食材へのこだわり

美喜仁は、徹底的に食材にこだわります。そのため、様々な産地に出向き、直接仕入れている食材もございます。豊洲はもちろん、熊本、愛媛宇和島山口下関などから直送される鮮度抜群の食材をお楽しみください。

タッチパネル番号
No.4204

おまかせ
光り物盛り合わせ 790円
(税込869円)
ヘルシーなツウの一品。

おまかせ
貝類盛り合わせ
専門店の一品。
1,590円(税込1,749円)

おまかせ
白身盛り合わせ
魚通の白身です。
890円(税込979円)

タッチパネル番号
No.4320

活けあじ造り
沼津直送!ぷりぷり。
750円(税込825円)

活け赤貝造り
980円(税込1,078円)

生アワビ造り
1,280円(税込1,408円)

本マグロ赤身造り
860円(税込946円)

日本一赤身馬刺し
890円(税込979円)

2 豊洲直送・職人の目利き

築地・豊洲に通って40年。私たちは自社便で毎週豊洲に行きます。ベテランの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なっております。
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。

3 職人の技

食材のポテンシャルを最大限に引き出すために欠かせないのが職人です。私たちは板前、職人の心意気を大切に、プロ意識を持って魚と向き合っています。
魚一筋40年、魚を知り尽くしたベテランが、仕込み、握りに至るすべての工程を妥協することなく行なっております。

自慢のまぐろ

タッチパネル番号 No.2301

本まぐろづくし3貫 870円（税込957円）

大トロ・中トロ・赤身

No.3105

本まぐろ中トロ

1貫290円（税込319円）

No.3107

本まぐろ大トロ

1貫390円（税込429円）

No.3907

ねぎトロ巻

1本290円（税込319円）

No.3908

トロたく巻

1本290円（税込319円）

No.3906

鉄火巻

1本290円（税込319円）

No.3102

本まぐろ赤身 200円（税込220円）

No.3101

バチまぐろ 120円（税込132円）

No.3802

ねぎトロ軍艦 120円（税込132円）

厳選まぐろ

まぐろの仕入れは、特にこだわり厳選。味に深みのあるまぐろを日々取り揃えております。新鮮なまぐろや熟成まぐろをお楽しみください。「まぐろ」は健康食。丈夫な身体を作るたんぱく質や疲労回復に最適なビタミンB1などをたっぷり含んでいます。

おまかせ3貫

その日の仕入れによって旬をお召し上がりいただくため、内容はお任せください！

タッチパネル番号 No.2303

光りづくし

[例]小肌・あじ・いわし・さばなど

390円（税込429円）

タッチパネル番号 No.2304

炙りづくし

[例]サーモン・かんぱち・ほたてなど

540円（税込594円）

No.2307

軍艦三昧 580円（税込638円）

[例]うに・いくら・かになど

No.2302

旬・活け貝づくし 590円（税込649円）

[例]ほたて・赤貝・北寄貝など

No.2305

塩レモンづくし 390円（税込429円）

[例]サーモン・真鯛・いかなど

寿司

1貫からご注文頂けます。
表示はすべて1貫の価格となります。

No.3402
小肌
1貫120円(税込132円)

No.3404
真アジ
1貫120円(税込132円)

No.3401
いわし
1貫120円(税込132円)

No.3403
〆サバ
1貫120円(税込132円)

No.3201
真鯛
1貫190円(税込209円)

No.3608
活け〆穴子
1貫190円(税込209円)

No.3606	自家製玉子焼	90円(税込99円)
No.3912	いなり	100円(税込110円)
No.3208	サーモン	130円(税込143円)
No.3601	海老	130円(税込143円)
No.3603	甘海老	140円(税込154円)
No.3210	たこ	130円(税込143円)
No.3305	ほたて	130円(税込143円)
No.3206	もんごいか	130円(税込143円)
No.3202	かんぱち	140円(税込154円)
No.3701	炙りサーモン	120円(税込132円)

No.3301	ひもにぎり	120円(税込132円)
No.3408	黒毛和牛×うに	390円(税込429円)
No.3203	活け〆平目	240円(税込264円)
No.3205	ひらめえんがわ	250円(税込275円)
No.3604	本ずわい蟹	250円(税込275円)
No.3302	活け赤貝	300円(税込330円)
No.3609	穴子1本	590円(税込649円)
No.3803	醤油いくら軍艦	190円(税込209円)
No.3813	蝦夷バフンうに軍艦	490円(税込539円)

巻物 1本

No.3901	かっぱ巻	190円(税込209円)
No.3905	梅きゅう巻	190円(税込209円)
No.3904	かんぴょう巻	190円(税込209円)
No.3902	おしんこ巻	190円(税込209円)
No.3903	納豆巻	190円(税込209円)

No.3909	海老マヨ巻	290円(税込319円)
No.3910	ひもきゅう巻	290円(税込319円)
No.3913	穴きゅう巻	390円(税込419円)
No.3911	中トロ巻	390円(税込419円)

酒肴

とりあえず
こちら!

タッチパネル番号
No.6302

きゅうりの1本漬け　290円
(税込319円)
塩分ひかえめ。あっさりどうぞ。

No.6303

漬物盛り合わせ
390円(税込429円)

No.6311

小皿まぐろブツ
390円(税込429円)

No.2506

たこブツ
390円(税込429円)

No.4401

天然黒もずく酢
290円(税込319円)

No.2507

鶏軟骨唐揚げ
450円(税込495円)

No.2405

海鮮ユッケ
480円(税込528円)

No.1529

和風牛煮込み
450円(税込495円)

No.6205

あさり酒蒸し
490円(税込539円)

No.2406

砂肝焼き
450円(税込495円)

自家製ドレッシングの サラダ

No.3304

氷結レモン
サラダと合わせるなら

390円
(税込429円)

タッチパネル番号
No.4506

約2人前

海鮮カルパッチョ

当店オリジナル。4名様～は2つ以上のご注文がおすすめです。

790円(税込869円)

No.4501

約2人前

まぐろカルパッチョ
750円(税込825円)

No.4503

約2人前

ずわいかにばらサラダ
680円(税込748円)

No.4502

約2人前

ツナサラダ 590円(税込649円)

焼き物

タッチパネル番号
No.5103

かんぱちかま焼

690円
(税込759円)

コクのある脂の味わい。

No.5108

噴火湾産特大ほっけ焼
750円(税込825円)

No.5105

トロさば焼 680円(税込748円)

肉料理

タッチパネル番号 No.5409

赤城和牛すき焼き 1,390円（税込1,529円）

上品な脂がとろける味わい。甘辛い割り下との相性も抜群。

赤城和牛

赤城山麗の大自然に囲まれてすこやかに育った黒毛和牛。美喜仁では厳選した赤城和牛のおいしい部位をリーズナブルに提供しております。料理や調理法により、赤身のおいしさを最大限に引き出します。赤城和牛は、濃厚な赤身と上品な脂のバランスに優れていることが特長です。とろける脂と赤身の旨味をお楽しみください。

No.5404

赤城牛ローストビーフ 990円（税込1,089円）

和職人のローストビーフ。

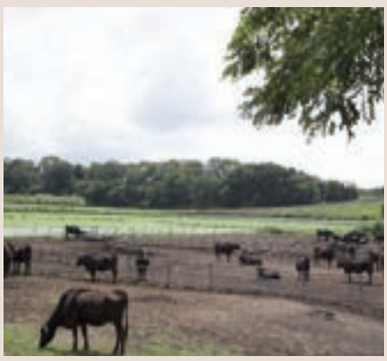
No.1517

牛ステーキ串 1本400円（税込440円）

シンプルながら味わい深い。

鳥山畜産グループ

牛の飼養頭数は全国第10位を誇る群馬県の中でも、創業60周年を迎える鳥山畜産グループは、群馬県のみならず日本でも有数の「肉用牛一貫経営牧場」です。現在は黒毛和牛の雌牛400頭、全体で1500頭という規模になっています。日本で最も厳しい衛生安全基準であるJ-GAPを、関東地方で初めて取得。また、世界トップレベルの衛生管理方式HACCPを採用し認証を受けるなど、安心してお召し上がり頂くための管理体制にも磨きをかけています。



どっかんステーキ

どっかんステーキ3つのこだわり
- 選び抜かれたお肉の数々
- 職人手切り
- 自家製オリジナル玉葱ソース

どっかんステーキ
DOKKAN STEAK 1000

ランプ肉使用

タッチパネル番号 No.2509

どっかんステーキ

柔らかく、旨味の濃い赤身肉をお楽しみください。
自家製オリジナルソースと相性バッチリ。

柔らかさ ●●●○○
サシの多さ ●●○○○

約200g 1,280円
(税込1,408円)

赤城牛サーロインステーキ

とろけるような食感と旨味。上品な甘みと
風味豊かな香りが楽しめます。

約200g 2,600円(税込2,860円)

ひれステーキ

脂身が少なくさっぱり。最も柔らかい
部位で、おいしい赤身が楽しめます。

約150g 1,280円(税込1,408円)

サーロインステーキ

柔らかくジューシーで、適度な霜降りが
あり、お肉の旨味が感じられます。

約200g 1,380円(税込1,518円)

どっかんステーキ&ハンバーグ

両方食べたい欲張りなあなたに。

ステーキ 約100g　ハンバーグ 約200g
1,600円(税込1,760円)

どっかんハンバーグ

牛100%の手ごねハンバーグです。
ジューシーな肉汁を閉じ込めました。

約200g 1,000円(税込1,100円)

煮込みハンバーグ

特製のデミグラスソースで
煮込んだ絶品の味わい。

約200g 1,000円(税込1,100円)

揚げたて職人 天ぷら

タッチパネル番号 No.5205

天麩羅盛り合わせ 780円（税込858円）

職人の手で素材の旨みを引き立てます。

No.5304 海老
140円（税込154円）

No.5111 いか
140円（税込154円）

No.5113 穴子
190円（税込209円）

No.3112 天つゆ…無料

No.5301 いわし 140円（税込154円）

No.5206 ほたて 150円（税込165円）

No.5303 サーモン 140円（税込154円）

No.5302 まぐろ 140円（税込154円）

揚げたての天ぷらを確かな職人技で。

おいしい天ぷらの条件は、素材、衣、油など様々ありますが、最も重要なのは職人の技術です。素材のおいしさを最大限に引き出すために揚げ方、揚げ時間などを調整します。魚を知り尽くした熟練の職人技で揚げる旬の野菜や魚介をお楽しみください。
また、天ぷらは揚げたてが命。絶好のタイミングでお召し上がりいただけるよう心がけております。

No.8302
陸ハイボール
天ぷらと相性抜群！
440円（税込484円）

タッチパネル番号
No.5214
旬野菜天ぷら盛り合わせ
旬野菜のハーモニー。
680円（税込748円）

No.5112
まいたけ
140円（税込154円）

No.5107
茄子
90円（税込99円）

No.5102
かぼちゃ
90円（税込99円）

No.3112 天つゆ…無料

No.5202
海老しんじょう
140円（税込154円）

No.5211
ねぎトロしそ包み
190円（税込209円）

No.5203
白身梅しそ
150円（税込165円）

No.5110
大葉
90円（税込99円）

No.5106
椎茸
100円（税込110円）

No.5109
ミニトマト
90円（税込99円）

食材・油へのこだわり

全国各地から届く山菜や魚介類など、四季折々の食材を使用しております。天ぷらでしか味わえない旬の食材をお楽しみください。日本が世界に誇る「天ぷら」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。ですが、美喜仁の天ぷらは、サクッと軽い仕上がりで胃もたれしません。それは、「油」にこだわっているから。良質な油を使い、徹底的な温度管理を行う。頻繁に交換する事で、常に鮮度のいい状態を保つ。おいしい天ぷらを揚げるためには、技術はもちろん油も大切な要素なのです。

揚げ物

タッチパネル番号
No.5212

川海老唐揚げ　490円（税込539円）

ビールと相性抜群。

タッチパネル番号
No.5213

げそ唐揚　390円（税込429円）

質のいいイカげそ。甘みがあります。

No.2409

本気のアジフライ
320円（税込352円）

No.3109

たこ唐揚げ
490円（税込539円）

No.3113

ちっちゃな海老フライ
450円（税込495円）

No.5204

ごぼうスティック
490円（税込539円）

No.7117

フライドポテト
390円（税込429円）

No.7114

鶏唐揚げ
490円（税込539円）

No.3207

オマール海老の
クリームコロッケ
380円（税込418円）

No.5201

かにクリームコロッケ
540円（税込594円）

No.3209

特大かきフライ
490円（税込539円）

茶碗蒸し

ご注文を頂いてから出来立てをご提供いたします。
混雑時にはお時間20～30分程頂戴する場合がございます。

タッチパネル番号
No.6204

北海茶碗蒸し

北海道からの贈り物。なめらか玉子で仕上げました。

590円
(税込649円)

No.6202

特製茶碗蒸し　390円
(税込429円)
出汁の極み。

No.3214

旬・白身とじ蒸し　490円
(税込539円)
ふっくら淡白な白身の旨み。

椀もの

No.6104 かにみそ汁　450円
(税込495円)

No.6102 あおさ汁　430円
(税込473円)

No.6103 あさりみそ汁　240円
(税込264円)

No.6101 漁師汁　420円
(税込462円)

甘味

タッチパネル番号
No.7207

白玉あんみつ

もちもちの白玉だんごにフルーツもたっぷり。
和スイーツの定番。

550円（税込605円）

タッチパネル番号
No.7208

白玉クリームあんみつ

アイスクリームでミルキーな味わい

590円（税込649円）

絶品ぷるもち食感

タッチパネル番号
No.7211

わらびもち

450円（税込495円）

王道の抹茶ときなこ。
お好みで黒蜜でどうぞ。

タッチパネル番号
No.7203

抹茶アイス

390円（税込429円）

タッチパネル番号
No.7214

珈琲ゼリーサンデー

キャラメルソースを添えて

450円（税込495円）

タッチパネル番号
No.7125

抹茶ティラミス

京都宇治抹茶使用

490円（税込539円）

No.7201

バニラアイス

290円
（税込319円）

No.7202

寿司屋のプリン

390円（税込429円）

No.7203

寿司屋のプリンバニラアイスのせ

440円
（税込484円）

みんなで
シェア!

天使のハニートースト

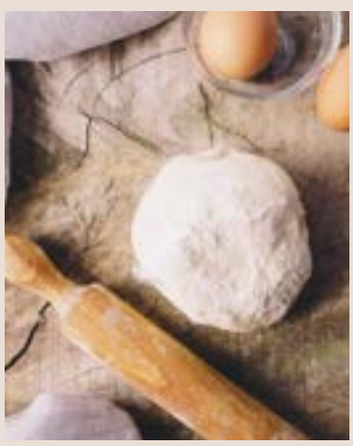
丸ごと1斤こんがりトーストした天使の美食
パンにじゅわっとハチミツが染みこんで、
まさに至福のスイーツがココにあります!

ハーフ　500円
(税込550円)
タッチパネル番号 No.7220

レギュラー　700円
(税込770円)
タッチパネル番号 No.7219

天使の美食パン

ハニートーストの美味しさの秘密は、美喜仁
特製天使の美食パン!お水は使わず牛乳
と生クリームだけで、ほんのりやさしい甘さに
仕上げたパン職人こだわりの逸品です!



氷結レモンサワー

No.3304
氷結レモン 390円（税込429円）

No.3306
氷結無糖レモン 390円（税込429円）

まるで搾りたてのおいしさ!レモン果汁の
爽快感をお楽しみ下さい!

黒蜜レモンサワー

究極レモンサワー

No.3312 **黒蜜レモンサワー** 390円（税込429円）
氷結レモン＋黒蜜＋生レモン

No.3313 **究極レモンサワー** 450円（税込495円）
皮ごとすりおろしレモン!

No.3315 **究極無糖レモンサワー** 450円（税込495円）

No.3308
氷結レモン緑茶ハイ 450円（税込495円）

No.3309
氷結レモン紅茶ハイ 450円（税込495円）

No.3311
氷結綿もこレモン 450円（税込495円）
綿あめもこもこ!

サワー

No.8804
レモンサワー 390円（税込429円）

No.8809
梅サワー 390円（税込429円）

No.8802
生レモンサワー 470円（税込517円）

No.8801
生グレープフルーツサワー 470円（税込517円）

ハイボール

No.8310
角 ハイボール　440円（税込484円）

No.8304
角 ハイジンジャー　490円（税込539円）

No.8302
角（ロック・水割り）　440円（税込484円）

No.8308
角 ボトル　3,540円（税込3,894円）

No.8301
ブラックニッカ フリージングハイボール

お店でしか味わえない
氷点下（-2～0℃）の
ハイボール。爽快感
あふれるスーッと冷たい
喉ごしが特徴です。

520円
（税込572円）

No.3405
陸ハイボール　440円
（税込484円）

ほのかな甘い香りがハイボールに
ぴったり！澄んだ口あたりと何層
にも感じる香味豊かなおいしさ。

No.3409 陸（ロック・水割り）　440円
（税込484円）

No.3602 陸 ボトル　3,100円
（税込3,410円）

お茶割り

No.8811 ウーロンハイ
No.3607 緑茶ハイ
No.3814 紅茶ハイ

各 390円（税込429円）

ビール

No.8104 エクストラコールド
540円（税込594円）

氷点下（-2℃～0℃）のスーパードライ。
冴えわたるキレ。シャープな喉ごし。

アサヒ スーパードライ〈生〉

No.8101 グラス　390円（税込429円）
No.8102 中ジョッキ　590円（税込649円）
No.8103 大ジョッキ　980円（税込1,078円）

No.8106 アサヒ スーパードライ中瓶 599円（税込659円）

No.8108 ノンアルコールビール　440円（税込484円）
アサヒ ドライゼロ

日本酒

No.8203
日高見［宮城］
日本酒度+11度の超辛口。
すっきりとしたキレのある味わい
です。魚介類との相性抜群!

グラス
890円
（税込979円）

No.8206
喜久泉［青森］
スッキリとした辛口で綺麗な
キレ、柔らかな吟醸香とおだやか
な膨らみある味わい。

グラス
790円
（税込869円）

No.8202
田酒［青森］
辛口ながらコクがあり、飲み飽きない
すっきりした味が特長です。

グラス
980円
（税込1,078円）

No.8204
やまとしずく［静岡］
中辛口で、軽快ながら凛とした
旨味があり、あざやかに調和した
酸。キレの良い爽快な後味。

グラス
790円
（税込869円）

No.8216
獺祭［山口］
山田錦磨き三割九分の純米
大吟醸。きれいで新鮮な味と柔らかで
繊細な香りが絶妙なバランス 。

グラス
890円
（税込979円）

No.8214
八海山［新潟］
淡麗なすっきりとした
味わいです。料理の邪魔を
しないお酒。

300mlボトル
790円
（税込869円）

No.3605
赤城山 生貯蔵

300mlボトル
790円
（税込869円）

No.8209 赤城山熱燗 一合 560円（税込616円）
No.8210 ふぐひれ酒 790円（税込869円）
No.8208 熱燗 一合 420円（税込462円）

果実酒

ロック・ソーダ割りからお選びください。

No.8901 紀州産南高梅酒
No.4307 巨峰梅酒
No.4306 とちおとめ苺梅酒
ソーダ割りがおすすめ！
No.4308 白桃梅酒
ロックがおすすめ！

各460円（税込506円）

ワイン

グラスワイン
No.8905 赤 390円（税込429円）
No.8906 白 390円（税込429円）

ソービニヨン ボトル
No.8907 赤 1,980円（税込2,178円）
No.8908 白 1,980円（税込2,178円）

シャブリ ボトル
No.8909 白 3,800円（税込4,180円）

焼酎

ロック・水割り・お湯割りからお選びください。

麦
- No.8404 いいちこ 400円（税込440円）
- No.8409 中々 400円（税込440円）
- No.8406 吉四六瓶 540円（税込594円）

甲
- No.8222 純 400円（税込440円）

芋
- No.8414 黒霧島 400円（税込440円）
- No.8408 きろく 400円（税込440円）

米
- No.8401 獺祭焼酎 790円（税込869円）

お茶割り

- No.8811 ウーロンハイ
- No.3607 緑茶ハイ
- No.3814 紅茶ハイ

各390円（税込429円）

焼酎ハイボール

- No.3914 いいちこハイボール 400円（税込440円）
- No.8125 中々ハイボール 400円（税込440円）
- No.3815 吉四六ハイボール 540円（税込594円）
- No.3915 黒霧島ハイボール 400円（税込440円）
- No.8126 きろくハイボール 400円（税込440円）
- No.8127 獺祭焼酎ハイボール 790円（税込869円）

ボトル焼酎

麦
- No.8501 いいちこ 2,950円（税込3,245円）
- No.8507 中々 2,890円（税込3,179円）
- No.8502 吉四六瓶 4,540円（税込4,994円）

甲
- No.8504 純 1,910円（税込2,101円）

芋
- No.8601 黒霧島 2,950円（税込3,245円）
- No.8604 きろく 2,990円（税込3,289円）

米
- No.8403 獺祭焼酎 6,840円（税込7,524円）

- No.8701 ボトルセット 490円（税込539円）
  ・クリスタルガイザー2本　・氷
- No.8702 氷 140円（税込154円）
- No.8704 お湯 190円（税込209円）
- No.8708 カットレモン 190円（税込209円）
- No.8703 クリスタルガイザー 190円（税込209円）
- No.8705 ソーダ 220円（税込242円）
- No.8707 梅干し 190円（税込209円）
- No.8706 ウーロン茶（デカンタ） 590円（税込649円）

ノンアルカクテル

No.3916 究極レモングリーンティー
皮ごとすりおろしレモン!

No.4507 skyグリーンティー
ブルーシロップ＋緑茶

No.4209 梅グリーンティー

No.4301 柚子グリーンティー

各340円
（税込374円）

No.4508 究極レモンミントスパークリング
すりおろしレモン＋ミント＋綿あめもこもこ

No.4509 巨峰アイスティー

No.5305 とちおとめ苺アイスティー

No.8136 白桃アイスティー

各340円
（税込374円）

ソフトドリンク

No.8311	コーラ	240円（税込264円）	No.8315	こどものみもの	240円（税込264円）
No.8312	ジンジャーエール	240円（税込264円）	No.8332	メロンフロート	390円（税込429円）
No.8323	アイスウーロン茶	240円（税込264円）	No.8333	コーヒーフロート	390円（税込429円）
No.8327	ホットウーロン茶	240円（税込264円）	No.8329	ホットコーヒー	240円（税込264円）
No.8317	オレンジジュース	240円（税込264円）	No.8325	アイスコーヒー	240円（税込264円）
No.8314	ラムネ	240円（税込264円）	No.8328	紅茶	240円（税込264円）
No.8313	メロンソーダ	240円（税込264円）	No.8324	アイスティー	240円（税込264円）

No.8706 ウーロン茶（デカンタ） 590円（税込649円）