
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

びきにもり

美喜仁盛り

おすすめ産直ネタ満載!
自慢の逸品!

2人前 2,900円
(税込3,190円)

3人前 4,000円
(税込4,400円)

お造りには:
角ハイボール



498円
(税込548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。





おまかせ
光り物盛り合わせ 798円
ヘルシーなツウの一品。
(税込877円)



おまかせ
貝類盛り合わせ
専門店の一品。
1,600円(税込1,760円)



おまかせ
白身盛り合わせ
魚通の白身です。
898円(税込987円)



活けあじ造り
沼津直送!ふりふり。
849円(税込933円)



活け赤貝造り
998円(税込1,097円)



生アワビ造り
1,298円(税込1,427円)



本マグロ赤身造り
998円(税込1,097円)



日本一赤身馬刺し
1,300円(税込1,430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



本まぐろづくし3貫 878円
大トロ・中トロ・赤身 (税込965円)



本まぐろ中トロ 1貫 298円 (税込327円)



本まぐろ大トロ 1貫 398円 (税込437円)



ねぎトロ巻 1本 298円 (税込327円)



トロたく巻 1本 298円 (税込327円)



鉄火巻 1本 298円 (税込327円)

本まぐろ赤身 198円 (税込217円)

バチまぐろ 128円 (税込140円)

ねぎトロ軍艦 128円 (税込140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!



光りづくし [例]小肌・あじ・いわし・さばなど 398円 (税込437円)



炙りづくし [例]サーモン・かんぱち・ほたてなど 548円 (税込602円)

軍艦三味 [例]うに・いくら・かになど 598円 (税込657円)

旬・活け貝づくし [例]ほたて・赤貝・北寄貝など 698円 (税込767円)

塩レモンづくし [例]サーモン・真鯛・いかなど 398円 (税込437円)

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。



小肌
1貫 128円(税込140円)



真アジ
1貫 128円(税込140円)



いわし
1貫 128円(税込140円)



鯖
1貫 128円(税込140円)



真鯛
1貫 198円(税込217円)



活け穴子
1貫 198円(税込217円)

自家製玉子焼	98円(税込107円)
いなり	98円(税込107円)
サーモン	148円(税込162円)
海老	138円(税込151円)
甘海老	148円(税込162円)
たこ	138円(税込151円)
ほたて	128円(税込140円)
もんごいか	138円(税込151円)
かんぱち	198円(税込217円)
炙りサーモン	138円(税込151円)

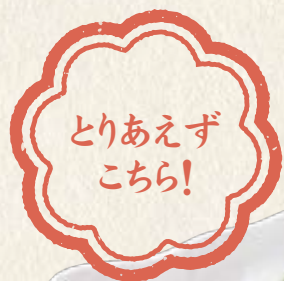
ひもにぎり	128円(税込140円)
黒毛和牛×うに	398円(税込437円)
活け平目	348円(税込382円)
ひらめえんがわ	398円(税込437円)
本ずわい蟹	298円(税込327円)
活け赤貝	348円(税込382円)
穴子1本	598円(税込657円)
醤油いくら軍艦	198円(税込217円)
蝦夷バフンうに軍艦	598円(税込657円)

巻物 1本

かつぱ巻	198円(税込217円)
梅きゅう巻	198円(税込217円)
かんぴょう巻	198円(税込217円)
おしんこ巻	198円(税込217円)
納豆巻	198円(税込217円)

海老マヨ巻	298円(税込327円)
ひもきゅう巻	298円(税込327円)
穴きゅう巻	398円(税込437円)
中トロ巻	398円(税込437円)

酒肴



きゅうりの1本漬け 298円
塩分ひかえめ。あっさりどうぞ。(税込327円)



漬物盛り合わせ
398円(税込437円)



小皿まぐろブツ
398円(税込437円)



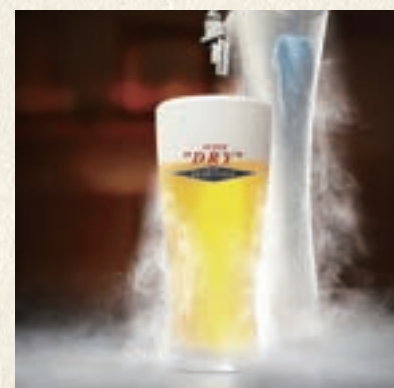
たこブツ
448円(税込492円)



天然黒もずく酢
298円(税込327円)



海鮮ユッケ
598円(税込657円)



エクストラ
ゴールド

548円
(税込603円)



和風牛煮込み
458円(税込503円)



あさり酒蒸し
598円(税込657円)

自家製ドレッシングの

サラダ



ハイボール
フリージング

548円
(税込603円)



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。

798円(税込877円)



約2人前

まぐろカルパッチョ

748円(税込822円)



約2人前

ずわいかにばらサラダ

798円(税込877円)



約2人前

ツナサラダ 698円(税込767円)

焼き物



かんぱちかま焼

コクのある脂の味わい。

848円
(税込932円)



噴火湾産特大ほっけ焼

898円(税込987円)



トロさば焼 698円(税込767円)

肉料理



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。



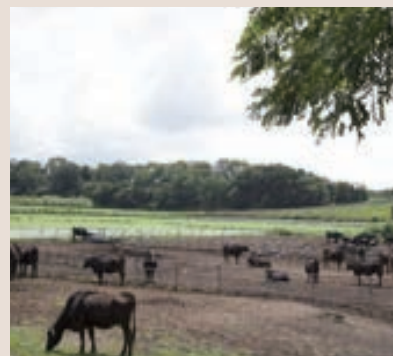
赤城牛ローストビーフ 990円
和職人のローストビーフ。
(税込1,089円)



牛ステーキ串 1本 400円
シンプルながら味わい深い。
(税込440円)

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



- 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3つのこだわり

ランプ肉使用

柔らかさ ●●●○○
サシの多さ ●●●○○

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。

約200g **1,280円**
(税込1,408円)

ライス
お椀付き **1,480円**
(税込1,628円)



群馬県産赤城牛使用

柔らかさ ●●●○○
サシの多さ ●●●●●

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)

ライス
お椀付き **2,800円**
(税込3,080円)



柔らかさ ●●●●●
サシの多さ ●●○○○

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)

ライス
お椀付き **1,480円**
(税込1,628円)

焼き石で自分好みの焼き加減に!

通常はレアで提供しております。
焼き石をお付けしていますので
お好みの焼き加減でお召し
上がりください。

焼き石追加
無料



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)

ライス
お椀付き **1,200円**
(税込1,320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)

ライス
お椀付き **1,200円**
(税込1,320円)

+248円 (税込272円)
でお椀を
〈カニの味噌汁〉
に変更できます!
通常448円→248円でお得!
店員呼出にてご注文ください!



揚げたて職人天ぷら



天麩羅盛り合わせ 780円
職人の手で素材の旨みを引き立てます。(税込858円)



究極レモンサワー

天ぷらと
相性抜群!

498円
(税込548円)

旬野菜天ぷら盛り合わせ 680円
旬野菜のハーモニー。(税込748円)

揚げたての天ぷらを確認な職人技で。

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。





揚げ物



川海老唐揚げ 490円
(税込539円)
ビールと相性抜群。

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。



アサヒ スーパードライ〈生〉

揚げ物にはやっぱり! 598円 (税込658円)



たこ唐揚げ 490円 (税込539円)



ごぼうスティック 490円 (税込539円)



フライドポテト 390円 (税込429円)



鶏唐揚げ 490円 (税込539円)



鶏軟骨唐揚げ 450円 (税込495円)



かにクリームコロッケ 540円 (税込594円)



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。



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)

特製茶碗蒸し

出汁の極み。

390円
(税込429円)



椀もの



かにみそ汁

448円
(税込492円)

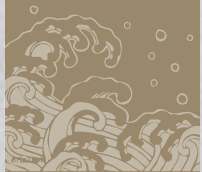
あさりみそ汁

240円
(税込264円)

漁師汁

430円
(税込473円)

最強御膳



まぐろ三昧御膳

1,650円

- 中トロ入りまぐろ寿司
 - まぐろ山掛け
 - ねぎとろ丼
 - まぐろカルパッチョ
 - 自家製まぐろカツ
 - お椀
- (税込1,815円)



豊洲直送

美喜仁館では、豊洲市場に出向き、旬や産地にこだわった仕入れをしております。豊洲直送の山海の幸を各種取り揃え、本質の味をご提供しております。お客様に本当においしいものを召し上がっていただきたいという思いで食材と向き合っております。



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。

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!

牧場直送の赤城和牛



赤城和牛すき焼き御膳

- ・赤城和牛すき焼き
- ・お造り
- ・天ぷら
- ・お椀
- ・ミニ茶碗蒸し
- ・サラダ
- ・ごはん
- ・お新香
- ・生卵

1,900円
(税込2,090円)



天刺御膳

- ・まぐろお造り
- ・おまかせ天ぷら4種
- ・ミニ茶碗蒸し
- ・お椀
- ・小鉢
- ・ごはん
- ・お新香

1,400円
(税込1,540円)



たっぷり海鮮サラダのレディースセット

- ・海鮮ちらし
- ・おまかせ天ぷら3種
- ・たっぷり海鮮サラダ
- ・お椀
- ・デザート
- ・コーヒー

1,700円
(税込1,870円)



+248円(税込272円)でお椀を〈カニの味噌汁〉に変更できます!
通常448円→248円でお得!店員呼出にてご注文ください!

三味御膳



海老三味御膳

1,650円
(税込1,815円)

- 海老にぎり3種
- 海老きゅう巻き
- 海老しんじょう
- 海老カツ
- 海老天
- 甘海老唐揚げ
- ミニ茶碗蒸し
- お椀
- デザート



まぐろ三味御膳

1,650円
(税込1,815円)

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



かに三味御膳

1,700円
(税込1,870円)

- ズワイガニ温(ぬく)寿司
- カニクリームコロッケ
- ミニ茶碗蒸し
- 天ぷら
- サラダ
- カニ味噌汁

お刺し身・お寿司



築地刺身御膳 1,600円
(税込1,760円)

- ・おまかせお刺身盛り合わせ
- ・小鉢
- ・ミニ茶碗蒸し
- ・ごはん
- ・お新香
- ・お椀



どっかんお刺身御膳 1,950円
(税込2,145円)

- ・おまかせお刺身盛り合わせ
- ・どっかんステーキ 100g
- ・サラダ
- ・小鉢
- ・ごはん
- ・お椀
- ・お新香



ミニすしレディースセット

- ・おまかせミニ寿司10貫
- ・おまかせ天ぷら3種
- ・海鮮カルパッチョ
- ・お椀
- ・デザート
- ・コーヒー

1,650円
(税込1,815円)



温冷お選びいただけます。

寿司うどん御膳 各1,450円
寿司そば御膳 (税込1,595円)

- ・おまかせにぎり5貫
- ・おまかせ天ぷら4種
- ・ミニ茶碗蒸し
- ・うどんorそば
- ・小鉢
- ・お椀



どっかん寿司御膳 1,850円
(税込2,035円)

- ・おまかせにぎり8貫
- ・どっかんステーキ 100g
- ・サラダ
- ・お椀
- ・小鉢



+248円(税込272円)でお椀を〈カニの味噌汁〉に変更できます!
通常448円→248円でお得!店員呼出にてご注文ください!

江戸前寿司

最強

まぐろ&寿司ネタオールスター



10貫

まぐろ6種入りおまかせ寿司 1,800円
(税込1,980円)
まぐろ6種と人気のネタ4種

お椀付き

究極

鮪、まぐろ、マグロ！のお祭



9貫
巻物半分

究極のまぐろづくし 2,500円
(税込2,750円)
すべてまぐろを使ったまぎろ祭

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!



10貫

板長厳選にぎり

2,900円
(税込3,190円)



11貫

賑わい

1,700円(税込1,870円)



9貫

集い

1,300円(税込1,430円)



10貫

彩りにぎり

2,200円(税込2,420円)



9貫

満足にぎり

1,200円(税込1,320円)

お寿司とご一緒に
いかがですか?

ミニ茶碗蒸し 198円(税込217円)



+248円(税込272円)でお椀を〈カニの味噌汁〉に変更できます!
通常448円→248円でお得!店員呼出にてご注文ください!



こだわり 丼

お椀付き



まぐろ赤身	まぐろ中落ち
茹で海老	いくら
サーモン	イカ
カニほぐし	小肌
煮穴子	タコ
帆立	トリ貝
鯛	甘海老
平目	赤城牛 ローストビーフ

店員呼出にてご注文ください！

あなただけの海鮮丼

右記より好きなネタを3〜4種類お選びください。

1,450円
(税込1,595円)



三色丼 1,400円
(税込1,540円)
まぐろ中落ち・ズワイカニ
いぐらの入った贅沢海鮮丼。



築地海鮮ちらし 1,400円
(税込1,540円)
様々な種類の海鮮が入った
定番の海鮮丼です。



真鯛ごま漬丼 1,150円
(税込1,265円)
秘伝のゴマダレを使用した
自慢のゴマ漬丼です。



海鮮ばらちらし 1,200円
(税込1,320円)
たくさんの海鮮が入った
美喜仁人気の海鮮丼。



北海ちらし 1,700円
(税込1,870円)
サーモン・いくら・うに
が入った贅沢海鮮丼。



ねぎトロまぐろ丼 1,000円
(税込1,100円)
美喜仁自慢のまぐろ丼

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！

美喜仁オリジナル



俺のばくれつ丼

まぐろユッケ風贅沢海鮮丼。

1,500円
(税込1,650円)



海鮮天重

998円
(税込1,097円)



トロまぐろ
ソースカツ丼

898円
(税込987円)



真鯛ごま漬丼
セット

1,250円
(税込1,375円)

一緒にいかがですか？



ミニうどん

+248円
(税込272円)



ミニそば

+258円
(税込283円)



ミニセット

+198円
(税込217円)

ごはん大盛り + 100円 (税込110円) 店員呼出にてご注文ください！

+248円 (税込272円) でお碗を〈カニの味噌汁〉に変更できます！
通常448円 → 248円 でお得！店員呼出にてご注文ください！



うどん・そば



天ぷらうどん
790円(税込869円)

温冷 お選びいただけます。



天ぷらそば
880円(税込968円)

温冷 お選びいただけます。

温冷 お選びいただけます。

石臼挽きそば 490円
(税込539円)

稲庭うどん 470円
(税込517円)

キッズメニュー



ちびっこ寿司うどん 590円
お寿司、うどん、ポテトフライと
お子様に大人気のメニューが勢揃い。
(税込649円)



満腹寿司うどん
お寿司、うどん、エビフライも
付いて大満足。
940円(税込1,034円)



ちびっこまぐろ寿司
490円(税込539円)

ちびっこ納豆巻
190円
(税込209円)

ごはん 190円
(税込209円)



フライドポテト
390円(税込429円)



鶏の唐揚げ
490円(税込539円)



ちびっこナゲット
ポテトフライ
390円(税込429円)



お子様うどん
140円(税込154円)

甘味



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)

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)



絶品ふるもち食感

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。

抹茶アイス

390円(税込429円)



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)



抹茶ティラミス
京都宇治抹茶使用

490円(税込539円)



バニラアイス

290円
(税込319円)



寿司屋のプリン

390円(税込429円)



寿司屋のプリンバニラアイス

のせ
440円
(税込484円)



天使のハニートースト

ハーフ 500円
(税込550円)

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!

レギュラー 700円
(税込770円)

✿ 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

氷結レモン 390円
(税込429円)

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



氷結レモン緑茶ハイ 450円
(税込495円)

氷結レモン紅茶ハイ 450円
(税込495円)

氷結綿もこレモン 450円
綿あめもこもこ!
(税込495円)

黒蜜レモンサワー 390円
氷結レモン+黒蜜+生レモン
(税込429円)

究極レモンサワー 498円
皮ごとすりおろしレモン!
(税込548円)

究極無糖レモンサワー 450円
(税込495円)



サワー

レモンサワー 390円
(税込429円)

梅サワー 390円
(税込429円)

生レモンサワー 470円
(税込517円)

生グレープフルーツサワー 470円
(税込517円)

ハイボール

角ハイボール 498円 (税込548円)

角ハイジンジャー 490円 (税込539円)

角(ロック・水割り) 440円 (税込484円)

角ボトル 3,540円 (税込3,894円)



ブラックニッカ フリージングハイボール

548円
(税込603円)

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。



お茶割り



ウーロンハイ

緑茶ハイ

紅茶ハイ

各 390円 (税込429円)

ビール

エクストラコールド

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。

548円 (税込603円)

アサヒ スーパードライ〈生〉

グラス 390円 (税込429円)

中ジョッキ 598円 (税込658円)

大ジョッキ 980円 (税込1,078円)

アサヒ スーパードライ中瓶

ノンアルコールビール

アサヒドライゼロ



599円 (税込659円)

440円 (税込484円)

日本酒



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)



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)



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)



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)



瀬祭 [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)



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)



赤城山 生貯蔵

300mlボトル
790円
(税込869円)

赤城山熱燗

一合 **560円** (税込616円)

ふぐひれ酒

790円 (税込869円)

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。

紀州産南高梅酒

巨峰梅酒

どちおとめ苺梅酒

ソーダ割りがおすすめ!

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

赤 **390円** (税込429円)

白 **390円** (税込429円)

ソービニヨン
ボトル

赤 **1,980円** (税込2,178円)

白 **1,980円** (税込2,178円)

シャブリ
ボトル

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	いいちこ	400円 (税込440円)	芋	黒霧島	400円 (税込440円)
	中々	400円 (税込440円)		きろく	400円 (税込440円)
	吉四六瓶	540円 (税込594円)			
甲	純	400円 (税込440円)			

お茶割り



ウーロンハイ
緑茶ハイ
紅茶ハイ

各 390円
(税込429円)

焼酎ハイボール

いいちこハイボール	400円 (税込440円)
中々ハイボール	400円 (税込440円)
吉四六ハイボール	540円 (税込594円)
黒霧島ハイボール	400円 (税込440円)
きろくハイボール	400円 (税込440円)

ボトル焼酎

麦	いいちこ	2,950円 (税込3,245円)	芋	黒霧島	2,950円 (税込3,245円)
	中々	2,890円 (税込3,179円)		きろく	2,990円 (税込3,289円)
	吉四六瓶	4,540円 (税込4,994円)	米	瀬祭焼酎	6,840円 (税込7,524円)
甲	純	1,910円 (税込2,101円)			

ボトルセット ・クリスタルガイザー2本 ・氷	490円 (税込539円)
氷	140円 (税込154円)
お湯	190円 (税込209円)
カットレモン	190円 (税込209円)

クリスタルガイザー	190円 (税込209円)
ソーダ	220円 (税込242円)
梅干し	190円 (税込209円)
ウーロン茶(デカンタ)	590円 (税込649円)

ノンアルコール



究極レモングリーンティー

皮ごとすりおろしレモン!

skyグリーンティー

ブルーシロップ+緑茶

梅グリーンティー

柚子グリーンティー

各 **340円**
(税込374円)

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+綿あめももこ

巨峰アイスティー

どちおとめ 苺アイスティー

白桃アイスティー

各 **340円**
(税込374円)

ソフトドリンク

コーラ	240円 (税込264円)	こどもののみもの	240円 (税込264円)
ジンジャーエール	240円 (税込264円)	メロンフロート	390円 (税込429円)
アイスウーロン茶	240円 (税込264円)	コーヒーフロート	390円 (税込429円)
ホットウーロン茶	240円 (税込264円)	ホットコーヒー	240円 (税込264円)
オレンジジュース	240円 (税込264円)	アイスコーヒー	240円 (税込264円)
ラムネ	240円 (税込264円)	紅茶	240円 (税込264円)
メロンソーダ	240円 (税込264円)	アイスティー	240円 (税込264円)
ウーロン茶 (デカンタ)	590円 (税込649円)		