

グラントメニュー



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



豊洲直送
美喜仁
一押し

旬のとれたて!おまかせ

美喜仁磯造り

びきにいそづくり

おすすめ産直ネタ満載!
自慢の逸品!

2人前 **3,280円**
(税込3,608円)

タッチパネル番号
No.4101

3人前 **4,280円**
(税込4,708円)

タッチパネル番号
No.4102

No.8310

お造りには...
角ハイボール

498円
(税込548円)



タッチパネル番号

No.4203

おまかせ
貝類盛り合わせ

1,780円(税込1,958円)



タッチパネル番号

No.4309

活け赤貝造り

998円(税込1,097円)



タッチパネル番号

No.4304

本マグロ赤身造り

998円(税込1,097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。



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。



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 298円
塩分ひかえめ。あっさりどうぞ。(税込327円)



No.1529

和風牛煮込み
488円(税込536円)



No.6311

小皿まぐろブツ
398円(税込437円)



No.6205

あさり酒蒸し
598円(税込657円)



No.8104 エクストラコールド
キンキンに冷えたビールと!
548円(税込603円)

自家製ドレッシングの サラダ



No.8301

フリージング
ハイポール
548円
(税込603円)



美喜仁
名物

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。

798円(税込877円)



No.4501

約2人前

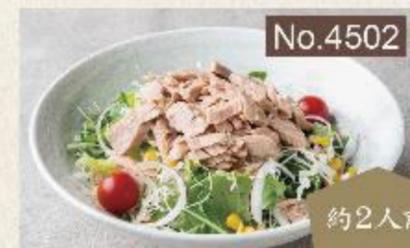
まぐろカルパッチョ
788円(税込866円)



No.4503

約2人前

真鯛カルパッチョ
698円(税込767円)



No.4502

約2人前

ツナサラダ 698円(税込767円)

焼き物

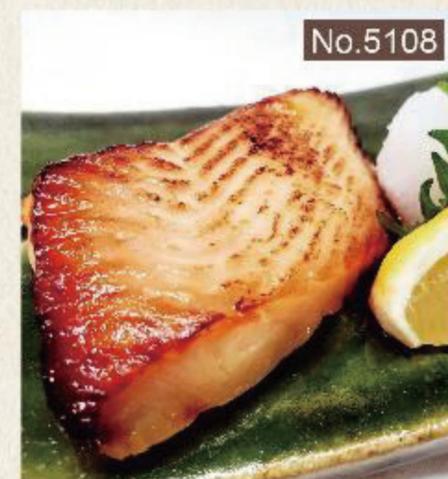


タッチパネル番号

No.5103

かんぱちかま焼
コクのある脂の味わい。

848円
(税込932円)



No.5108

カレイ西京焼
白味噌の上品な味わい。

698円
(税込767円)

肉料理



タッチパネル番号 No.5409 **赤城和牛すき焼き** 1,480円 (税込1,628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。



どっかんステーキ

どっかんステーキ3つのこだわり ■ 選り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



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。



赤城和牛 ARAGI WAGYU

ラムブ肉使用



柔らかさ ●●●●
サシの多さ ●●●●

群馬県産赤城牛使用



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下さい。自家製オリジナルソースと相性バッチリ。

約200g **1,600円** No.2509 (税込1,760円)

ライスお椀付き **1,800円** No.8969 (税込1,980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 **2,800円** No.3104 (税込3,080円)

ライスお椀付き **3,000円** No.5410 (税込3,300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。

No.2402 **焼き石追加 無料**



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.5412 **赤城牛サーロインステーキ重** 2,480円 (税込2,728円)
(100g)

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 **1,200円** No.2815 (税込1,320円)

ライスお椀付き **1,400円** No.8134 (税込1,540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 **1,200円** No.1522 (税込1,320円)

ライスお椀付き **1,400円** No.8135 (税込1,540円)

+248円 (税込272円)

でお椀を

〈漁師汁〉

に変更できます!

通常480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



タッチパネル番号 **No.5205** **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)



タッチパネル番号 **No.5214** **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)

No.3313 **究極レモンサワー**
 天ぷらと相性抜群!
 498円 (税込548円)

No.3112 天つゆ…無料

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。



天ぷら単品



No.5304
大海老
 148円(税込162円)



No.5111
いか
 140円(税込154円)



No.5113
穴子
 190円(税込209円)

No.5206
帆立 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)



No.5107
茄子
 90円(税込99円)



No.5102
かぼちゃ
 90円(税込99円)

No.5106
椎茸 100円(税込110円)

No.5203
白身梅しそ 190円(税込209円)

No.5211
ねぎとろしそ巻き 190円(税込209円)

No.3112 天つゆ…無料

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



No.7117
フライドポテト
390円(税込429円)



No.7114
自家製鶏唐揚げ
5個 590円(税込649円)



No.6996
とろまぐろカツ
890円(税込979円)



No.3113
ミニ海老フライ
550円(税込605円)

茶碗蒸し



No.1303
ミニ茶碗蒸し
だしの極み。
268円
(税込294円)

No.6204
ミニ海鮮茶碗蒸し
なめらか玉子で仕上げました。
いくら入り。
398円
(税込437円)

うどん・そば



No.8412
天ぷらうどん 790円(税込869円)

温冷 お選びいただけます。



No.8819
天ぷらそば 840円(税込924円)

温冷 お選びいただけます。

温冷 お選びいただけます。

No.6109 石臼挽きそば 520円
(税込572円)

No.6105 合い盛り 520円
(そば・うどん) (税込572円)

No.6108 稲庭うどん 470円
(税込517円)



椀もの

No.6103 あさりみそ汁 280円
(税込308円)

No.6101 漁師汁 480円
(税込528円)

漁師汁は、御膳やお寿司、井のお椀をセットに変更すると、
通常480円→248円とお得に楽しめます!セットご注文は「店員呼出」にてお願いします!

最強御膳

美喜仁オリジナル御膳



タッチパネル番号
No.1205

まぐろづくし御膳 1,980円

- ・中トロ、赤身、鉄火巻き
- ・まぐろ山掛け
- ・ねぎとろ丼 (税込2,178円)
- ・まぐろカルパッチョ
- ・自家製まぐろカツ
- ・お椀

最強御膳

牧場直送の赤城和牛



タッチパネル番号
No.5309

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
- 2,380円 (税込2,618円)



タッチパネル番号
No.1201

どっかんお刺身御膳 2,380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
 - ・ごはん
 - ・お椀
 - ・お新香
- (税込2,618円)



タッチパネル番号
No.1204

どっかん寿司御膳 2,380円

- ・おまかせにぎり8貫
 - ・どっかんステーキ 100g
 - ・お椀
 - ・サラダ
- (税込2,618円)



タッチパネル番号
No.2809

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
- 1,590円 (税込1,749円)



温冷お選びいただけます。

No.2807 寿司うどん御膳 1,630円

No.2808 寿司そば御膳 1,680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
- (税込1,793円)
(税込1,848円)

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!



+248円(税込272円)でお椀を「漁師汁」に変更できます!
通常480円→248円でお得! 店員呼出にてご注文ください!

最強御膳

タッチパネル番号
No.2601

豊洲刺身御膳

- ・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

2,200円
(税込2,420円)

タッチパネル番号
No.1206

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

1,890円
(税込2,079円)

タッチパネル番号
No.1203

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

1,890円
(税込2,079円)

※セットのコーヒーは [HOT or ICE] 提供のタイミングをお選びいただけます。

※セットのコーヒーは [HOT or ICE] 提供のタイミングをお選びいただけます。

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 878円
(税込965円)
大トロ・中トロ・赤身

タッチパネル番号
No.3105

本まぐろ中トロ 1貫 298円 (税込327円)

タッチパネル番号
No.3107

本まぐろ大トロ 1貫 398円 (税込437円)

タッチパネル番号
No.3102

本まぐろ赤身 1貫 198円 (税込217円)

タッチパネル番号
No.3101

パチまぐろ 1貫 138円 (税込151円)

タッチパネル番号
No.3802

ねぎトロ軍艦 138円 (税込151円)

タッチパネル番号
No.3210

本鮪1本巻 1,280円 (税込1,408円)

タッチパネル番号
No.3907

ねぎトロ巻 1本 320円 (税込352円)

タッチパネル番号
No.3908

トロたく巻 1本 320円 (税込352円)

タッチパネル番号
No.3202

本鮪1本巻 (沢庵入り) 1,380円 (税込1,518円)

タッチパネル番号
No.3906

鉄火巻 1本 300円 (税込330円)

タッチパネル番号
No.3911

中トロ巻 398円 (税込437円)

厳選まぐろ

まぐろの仕入れは、特にこだわり厳選。豊洲市場3年連続初セリ日本一まぐろ専門水産仲卸「やま幸」からも仕入れるなど、味に深みのあるまぐろを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。



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.2304

炙りづくし

548円(税込602円)

[例]サーモン・かんぱち・ほたてなど

No.2307 軍艦三味 [例]いくら・ねぎとろ・サーモン・白身など 598円(税込657円)

No.2302 旬・活け貝づくし [例]ほたて・赤貝・北寄貝など 698円(税込767円)

No.2305 塩レモンづくし [例]サーモン・真鯛・いかなど 398円(税込437円)

巻物 1本

No.3901 かつぱ巻 198円(税込217円)

No.3905 梅きゅう巻 198円(税込217円)

No.3904 かんぴょう巻 198円(税込217円)

No.3902 おしんこ巻 198円(税込217円)

No.3903 納豆巻 198円(税込217円)

No.3910 海老マヨ巻 298円(税込327円)

No.3913 ひもきゅう巻 298円(税込327円)

No.3909 穴きゅう巻 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。



No.3201
真鯛
198円(税込217円)



No.3608
活け穴子
198円(税込217円)



No.3912
いなり
98円(税込107円)



No.3208
サーモン
148円(税込162円)



No.3601
海老
138円(税込151円)



No.3305
ほたて
128円(税込140円)



No.3206
もんごいか
138円(税込151円)

No.3606
自家製玉子焼 98円(税込107円)

No.3701
炙りサーモン 138円(税込151円)

No.3301
ひもにぎり 128円(税込140円)

No.3408
黒毛和牛×うに 398円(税込437円)

No.3302
活け赤貝 348円(税込382円)

No.3609
穴子1本 598円(税込657円)

No.3803
醤油いくら軍艦 198円(税込217円)

No.3813
蝦夷パフンうに軍艦 598円(税込657円)

江戸前寿司

お椀付き



最強

まぐろ&寿司ネタオールスター

タッチパネル番号
No.1620

10貫

知床 しれとこ
まぐろ6種と人気のネタ4種
1,880円
(税込2,068円)



究極

鮭、まぐろ、マグロのお茶

タッチパネル番号
No.2404

9貫
巻物半分

大間 おおま
すべてまぐろを使ったまさにまぐろ祭
2,900円
(税込3,190円)



タッチパネル番号
No.5407

利尻 りしり

極上うに入り

10貫

2,900円
(税込3,190円)



タッチパネル番号
No.8340

9貫

根室 ねむろ
特上握り
2,200円
(税込2,420円)



タッチパネル番号
No.8338

9貫

小樽 おたる
定番人気!
1,480円
(税込1,628円)



タッチパネル番号
No.8410

8貫

函館 はこだて
満足握り
1,280円
(税込1,408円)

お寿司とご一緒に
いかがですか?

No.1303
ミニ茶碗蒸し
268円(税込294円)



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!



+248円(税込272円)でお椀を「漁師汁」に変更できます!
通常480円→248円でお得! 店員呼出にてご注文ください!

こだわりまぐろ井



まぐろねぎとろ井
美喜仁自慢のまぐろ井

1,280円(税込1,408円)



本鮪鉄火井
本鮪尽く

1,580円(税込1,738円)



上鉄火井
赤身・中とろ合い盛り

1,780円(税込1,958円)



本鮪とろ井
中とろ・大とろ合い盛り

2,880円(税込3,168円)

こだわり井

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
煮穴子	小肌
帆立	赤城牛
鯛	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 1,580円
(税込1,738円)
右記より好きなネタを3~4種類お選びください。

美喜仁オリジナル



タッチパネル番号
No.2501

ばくれつ丼
まぐろユッケ風贅沢海鮮丼。

1,580円
(税込1,738円)

一緒にいかがですか?



ミニうどん +278円
(税込305円)



ミニそば +328円
(税込360円)



ミニセット +298円
サラダ+ミニ茶碗蒸し (税込327円)

酢飯大盛り +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)でお椀を〈漁師汁〉に変更できます!
通常480円→248円でお得! 店員呼出にてご注文ください!



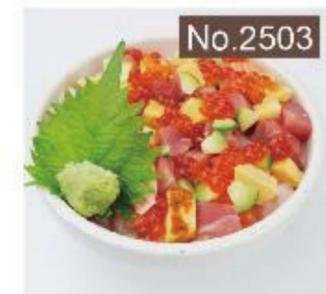
三色丼
まぐろ中落ち・サーモン
いけらの入った贅沢海鮮丼。
1,480円(税込1,628円)



豊洲海鮮ちらし
様々な種類の海鮮が入った
定番の海鮮丼です。
1,480円(税込1,628円)



ごまだれ真鯛丼
秘伝!自慢のごまだれでいただく
真鯛は格別のおいしさです。
1,280円(税込1,408円)



彩りばらちらし
たくさんの海鮮が入った
美喜仁人気の海鮮丼。
1,480円(税込1,628円)

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!



赤城和牛
AKAGIWAGYU

No.5412

赤城牛
サーロインステーキ重
(100g) 2,480円(税込2,728円)



No.2701

海鮮天重
990円(税込1,089円)



No.2704

まぐろ
ソースカツ丼
990円(税込1,089円)



日本うなぎ使用

職人手さばきで蒸して焼き上げます。



※写真はダブルうなぎ蒲焼重です。

No.2515
うなぎ蒲焼重 2,400円(税込2,640円)

No.2408
ダブルうなぎ蒲焼重
4,200円(税込4,620円)

一緒にいかがですか?



No.1301

ミニうどん +278円
(税込305円)



No.1302

ミニそば +328円
(税込360円)



No.2606

ミニセット +298円
サラダ+ミニ茶碗蒸し (税込327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「漁師汁」に変更できます!
通常480円→248円でお得! 店員呼出にてご注文ください!



キッズメニュー



タッチパネル番号
No.7101

ちびっこ寿司うどん 598円
(税込657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。



タッチパネル番号
No.7104

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



No.7105

ちびっこまぐろ寿司
490円(税込539円)



No.7103

お子様うどん
150円(税込165円)

No.7109

ちびっこ納豆巻

No.7108

ちびっこかっぱ巻

No.7121

ごはん

各 190円(税込209円)



No.7117

フライドポテト
390円(税込429円)



No.7106

キッズ唐揚げ
3個 490円(税込539円)



No.7111

ちびっこナゲット
ポテトフライ
450円(税込495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
598円(税込657円)



絶品ふるもち食感

タッチパネル番号
No.7211

わらびもち

458円(税込503円)



王道の抹茶ときなこ。
お好みで黒蜜でもどうぞ。

タッチパネル番号
No.7203

抹茶アイス

398円(税込437円)



キャラメルソースを添えて

タッチパネル番号
No.7214

珈琲ゼリーサンデー

450円(税込495円)



京都宇治抹茶使用

タッチパネル番号
No.7125

抹茶ティラミス

490円(税込539円)



みんなで
シェア!

天使のハニートースト

ハーフ 550円
(税込605円)

タッチパネル番号
No.7220

丸ごと1斤こんがりトーストした食パンに
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 770円
(税込847円)

タッチパネル番号
No.7219



寿司職人こだわりのクラシックプリン

タッチパネル番号
No.7202

寿司屋のプリン

498円
(税込547円)



タッチパネル番号
No.7201

バニラアイス

358円
(税込393円)



タッチパネル番号
No.7203

寿司屋のプリン

バニラアイスのせ

548円
(税込602円)

レモンサワー

スッキリうまい!

No.3304

超レモンサワー

じゅわっとしっかりすっぱい!

398円
(税込438円)

No.3306

無糖レモンサワー

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!

398円
(税込438円)



黒蜜レモンサワー



究極レモンサワー

No.3308

無糖レモン緑茶ハイ

寿司屋の濃い緑茶

498円
(税込548円)

No.8804

レモンサワー

420円
(税込462円)

No.8802

生レモンサワー

生搾りサワー!

498円
(税込548円)

No.3312

黒蜜レモンサワー

無糖レモン+黒蜜+生レモン

398円
(税込438円)

No.3313

究極レモンサワー

皮ごとすりおろしレモン!

498円
(税込548円)

No.3315

究極無糖レモンサワー

皮ごとすりおろしレモン!

498円
(税込548円)

サワー

No.8809

梅サワー

No.8324

巨峰サワー

No.8403

白桃サワー



各420円
(税込462円)

お茶割り



No.8811 ウーロンハイ

No.3607 緑茶ハイ

寿司屋の濃い緑茶

各420円 (税込462円)

ハイボール

No.8310

角ハイボール 498円 (税込548円)

No.8304

角ハイジンジャー 498円 (税込548円)

No.8302

角(ロック・氷割り) 448円 (税込493円)

No.8308

角ボトル 3,788円 (税込4167円)



No.8301

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。



ビール

No.8104

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>



No.8101 グラス 398円 (税込438円)

No.8102 中ジョッキ 598円 (税込658円)

No.8103 大ジョッキ 988円 (税込1,087円)

No.8106

アサヒ スーパードライ中瓶 698円 (税込768円)

No.8108

ノンアルコールビール 448円 (税込493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
950円
(税込1,045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
950円
(税込1,045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
1,280円
(税込1,408円)



No.8204

やまとしづく [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。キレの良い爽やかな後味。

グラス
950円
(税込1,045円)

No.8216



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く繊細な香りが絶妙なバランス。

グラス
980円
(税込1,078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
798円
(税込878円)



No.3605

赤城山 生貯蔵

群馬の酒 辛口

300mlボトル
898円
(税込988円)

No.8209 赤城山熱燗 一合 598円 (税込658円)

No.8210 ふぐひれ酒 798円 (税込878円)

No.8208 熱燗 一合 448円 (税込493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 どちおとめ苺梅酒

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 498円 (税込548円)

巨峰梅酒



とちおとめ苺梅酒



白桃梅酒



ワイン

グラスワイン No.8905 赤

No.8906 白

各 498円 (税込548円)

ソーピニヨン No.8907 赤

ボトル No.8908 白

各 1,980円 (税込2,178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 25度 458円 (税込504円)
No.8409 中々 25度 498円 (税込548円)
No.8406 吉四六瓶 25度 598円 (税込658円)

芋 No.8414 黒霧島 25度 458円 (税込504円)
No.8408 きろく 25度 498円 (税込548円)
甲 No.8222 純 20度 400円 (税込440円)

お茶割り



No.8811 ウーロンハイ
No.3607 緑茶ハイ 各 420円 (税込462円)
寿司屋の濃い緑茶

焼酎ハイボール

No.3914 いいちこハイボール 458円 (税込504円)
No.8125 中々ハイボール 498円 (税込548円)
No.3815 吉四六ハイボール 598円 (税込658円)
No.3915 黒霧島ハイボール 458円 (税込504円)
No.8126 きろくハイボール 498円 (税込548円)

ボトル焼酎

麦 No.8501 いいちこ 25度・900ml 2,950円 (税込3,245円)
No.8507 中々 25度・720ml 3,288円 (税込3,617円)
No.8502 吉四六瓶 25度・720ml 4,540円 (税込4,994円)

芋 No.8601 黒霧島 25度・720ml 2,950円 (税込3,245円)
No.8604 きろく 25度・720ml 3,288円 (税込3,617円)
甲 No.8504 純 20度・720ml 1,988円 (税込2,178円)

No.8701 ボトルセット 498円 (税込548円) ・ミネラルウォーター2本 ・氷
No.8702 氷 140円 (税込154円)
No.8704 お湯 198円 (税込218円)
No.8708 カットレモン 198円 (税込218円)
No.8703 ミネラルウォーター 198円 (税込218円)
No.8705 ソーダ 248円 (税込273円)
No.8707 梅干し 248円 (税込273円)
No.8706 ウーロン茶(デカンタ) 598円 (税込658円)

クリームソーダ



No.8332

メロンクリームソーダ

No.4507

ブルークリームソーダ

No.4209

ストロベリークリームソーダ

No.4301

グレープクリームソーダ

各 420円 (税込462円)

フルーツスカッシュ

No.8136

白桃スカッシュ

No.5305

どちおとめ苺スカッシュ

No.4509

巨峰スカッシュ

No.8315

梅スカッシュ

各 348円 (税込383円)



究極レモン綿もこドリンク (ノンアルコールドリンク)



No.3916 究極レモングリーンティー

すりおろしレモン+綿あめもこ

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

No.8328 究極レモンスカッシュ

すりおろしレモン+綿あめもこ

各 398円 (税込438円)

ソフトドリンク

No.8311

コーラ

248円
(税込273円)

No.8316

カルピス(ホワイト)ウォーター

248円
(税込273円)

No.8312

ジンジャーエール

248円
(税込273円)

No.8108

ノンアルコールビール
アサヒドライゼロ

448円
(税込493円)

No.8323

アイスウーロン茶

248円
(税込273円)

No.8314

ラムネ

298円
(税込328円)

No.8327

ホットウーロン茶

248円
(税込273円)

No.8706

ウーロン茶 (デカンク)

598円
(税込658円)

No.8317

オレンジジュース

248円
(税込273円)

No.8333

コーヒーフロート

420円
(税込462円)

No.8313

メロンソーダ

248円
(税込273円)

No.8329

ホットコーヒー

350円
(税込385円)

No.8325

アイスコーヒー

350円
(税込385円)

No.9101 お茶 No.9103 急須のお茶 No.9102 お水 ...無料

サービス・おもてなしのボタンからもご注文いただけます。

平日限定

美喜仁の人気ランチ

11:00-15:00

〈そばorうどん〉お選びいただけます。



No.1208
美喜仁御膳 1,398円(税込1,538円)
・おまかせにぎり5貫
・サラダ
・煮物
・そばorうどん
・天ぷら



No.8411
上美喜仁御膳 1,698円(税込1,868円)
・おまかせにぎり5貫
・お造り
・ローストビーフサラダ
・天ぷら
・そばorうどん



No.1635
季節のにぎわいランチ 1,598円(税込1,758円)
・鳥の親子紙鍋仕立て
・野菜天婦羅
・ミニ茶碗蒸し
・小鉢
・お新香
・まぐろカツ
・まぐろ山掛け
・ごはん



No.1102
ランチ寿司美喜仁 1,598円(税込1,758円)
・おまかせにぎり11貫
・小鉢
・お椀



No.8968
どっかんステーキランチ 1,498円(税込1,648円)
・どっかんステーキ(150g)
・ごはん
・お椀
・ミニサラダ
・お新香
・小鉢



No.1211
花舞そば御膳 1,348円(税込1,482円)

No.1212
花舞うどん御膳 1,298円(税込1,427円)
・おまかせにぎり3貫
・天ぷら4種
・そばorうどん
・小鉢



No.1213
雅御膳 1,398円(税込1,538円)
・まぐろお造り
・天ぷら4種
・ミニ茶碗蒸し
・ごはん
・小鉢
・お新香
・お椀

丼もの



No.2701
海鮮天重 990円(税込1,089円)



No.2704
まぐろソースカツ丼 990円(税込1,089円)

ランチとご一緒にいかがですか?



No.1301
ミニうどん 278円(税込305円)



No.1302
ミニそば 328円(税込360円)



No.1303
ミニ茶碗蒸し 268円(税込294円)

ランチドリンク

No.1412 ホットウーロン茶
No.1409 アイスウーロン茶
No.1407 オレンジジュース
No.1410 カルピス(ホワイト)ウォーター
No.1406 ジンジャーエール
No.1405 コーラ
No.1408 メロンソーダ
各 198円(税込218円)

No.1401 ホットコーヒー
No.1402 アイスコーヒー 各 350円(税込385円)

No.9101 お茶
No.9103 急須のお茶
No.9102 お水
…無料
サービス・おもてなしのボタンからもご注文いただけます。