

粉もん

-Kansai-style flour-based dishes-

お好み焼き (Okonomiyaki)



ミックス (mix)	¥1,300
牛肉 (Beef)	¥1,200
いか (Squid)	¥1,150
えび (Shrimp)	¥1,150
豚 (Pork)	¥1,100
かしわ (Chicken)	¥1,100
具なし (Vegetable only)	¥950 
モダン焼き (noodle topping)	+¥180

ミックス (mix)	¥1,450
牛肉 (Beef)	¥1,350
いか (Squid)	¥1,300
えび (Shrimp)	¥1,300
豚 (Pork)	¥1,250
かしわ (Chicken)	¥1,250
具なし (Vegetable only)	¥950 
モダン焼き (Noodle topping)	+¥180

べた焼き (Betayaki)



九条ねぎ焼き (Negiyaki)



ミックス (mix)	¥1,550
牛肉 (Beef)	¥1,450
すじ (Beef tendon)	¥1,450 
いか (Squid)	¥1,350
えび (Shrimp)	¥1,350
豚 (Pork)	¥1,300
かしわ (Chicken)	¥1,300
具なし (Vegetable only)	¥1,100 
モダン焼き (noodle topping)	+¥180

※すべてのメニューは税込表記となります。

やきそば (Yakisoba)



ミックス (mix)	¥1,400
牛肉 (Beef)	¥1,300
いか (Squid)	¥1,250
えび (Shrimp)	¥1,250
豚 (Pork)	¥1,200
かしわ (Chicken)	¥1,200
具なし (Vegetable only)	¥1,100 
オムそば (Omelette)	¥1,350
旨塩そば (Salted garlic)	¥1,350 
キムチそば (Kimchi)	¥1,350

ミックス (mix)	¥1,400
牛肉 (Beef)	¥1,300
いか (Squid)	¥1,250
えび (Shrimp)	¥1,250
豚 (Pork)	¥1,200
かしわ (Chicken)	¥1,200
具なし (Vegetable only)	¥1,100 
三喜スペシャル (Garlic & Soysauce flav)	¥1,350 
キムチうどん (Kimchi with Pork)	¥1,350
和風うどん おだし付き (Pork with Ponzu dipping sauce)	¥1,350

やきうどん (Yakiudon)



三喜スペシャル
(Miki Special)



ベジタリアンの方も安心してお召し上がり頂けます。
...Vegetarian friendly (egg contained)



三喜イチオシ人気スペシャルメニューです。
...restaurant top recommended special menu item!

※商品はすべて税込み価格の表記です。
Prices showing above are tax included.



三喜の人気メニュー

delicious!

こけこっこ焼き



¥1,080

当店の名物！紀州産鶏もも肉をんにく醤油ベースのたれで焼き上げました。
九条ネギをトッピング。

Our specialty! Kishu chicken thigh grilled in a garlic soy sauce-based marinade, topped with Kujo green onions.

えびガーリック



¥1,000

ブラックタイガーを塩バターで味付け。
青森産手焼きにんにくチップスをトッピング。

Black tiger prawns seasoned with salt butter, topped with hand-roasted garlic chips from Aomori.

肉にんにく



¥1,220

国産黒毛和牛をサッと焼き上げ、
青森産手焼きにんにくチップスを添えました。

Japanese domestic Black Wagyu beef quickly grilled and served with hand-roasted garlic chips from Aomori.

ぶーとろ焼き



¥700

薄く伸ばしたお好み焼き生地にジューシーな
豚肉、マヨネーズ、卵をのせ焼き上げました。

A thinly spread okonomiyaki batter topped with juicy pork, mayonnaise, and an egg, then grilled to perfection.

※すべてのメニューは税込表記となります。

すじ焼き



¥770

国産黒毛和牛の旨いところだけをチョイス。
他店では味わえないとろける甘み。

Finest parts of Japanese domestic black
Wagyu beef. Experience the melt-in-
your-mouth sweetness that you can't find
at other restaurants

砂ずり



¥700

自家製手焼きにんにくチップスと紀州産鳥
の砂ずりのバター焼き。食感が癖になる！

Homemade hand-pressed garlic chips and
Kishu chicken gizzards sautéed in butter. The
tender texture is addictive!

とんぺい



¥840

溶き玉子にカツオ、しょうが、九条ネギ、
ぶた肉をのせ、ふんわりと巻きました。

Egg roll with bonito, ginger, Kujo green
onions, and pork.

ゲソ焼き



¥760

するめイカの足を秘伝のニンニク醤油タレ
に絡めました。ビールによく合うピリ辛味。

The tentacles of squid are coated in our
secret garlic soy sauce marinade. A spicy
flavor that pairs perfectly with beer.

ぽてもち



¥630

ぽてと餅の中からとろ〜りカマンベール。
焦がし醤油と味付け海苔の相性抜群！

Inside the potato mochi, you'll find a creamy
Camembert cheese. The combination of
caramelized soy sauce and seasoned
seaweed is absolutely perfect!

ほたてほうれん草



¥1,600

北海道産ほたて貝のぷりぷり食感とほたての
旨味がしみ込んだほうれん草は相性が最高！
※当店のほたては刺身用を使用しています。

Hokkaido scallops' plump texture and rich
umami perfectly infuse into the spinach,
creating a luxurious pairing!

*Our scallops are sashimi-grade.

白ネギ塩焼き



¥680

みずみずしい白ネギを丁寧に焼き上げ、
口の中で広がるネギの風味は格別！

Fresh, juicy white scallions are carefully
grilled to bring out their full flavor—
the sweet, savory aroma that fills your
mouth is truly something special!

さとちゃん焼き



¥800

納豆好きにはたまらない！ほかにはない
ふわふわ玉子と納豆の組み合わせが病みつきに

A must-try for natto lovers!
The unique combination of fluffy eggs and natto
is absolutely addictive—you won't find this
anywhere else!

明太もちチーズ



¥950

とろ〜り伸びでとろけるチーズともちが
だし醤油のきいた明太子と絶妙のバランス

Melty cheese and chewy mochi come
together in perfect harmony,
balanced beautifully with the rich flavor
of dash and mentaiklo.

塩こけこっこ



¥1,130

大人気メニューこけこっこの塩味版。
京七味&レモン&柚子胡椒の相性が最高！

A salty twist on our popular "Kokekokko" dish!
The combo of Kyoto-style shichimi, lemon,
and yuzu pepper is an unbeatable match!

お揚げ一枚焼き



¥950

お豆腐屋さんのお揚げを1枚丸ごと使用した、
豪華一品。香ばしいお揚げの味は
リピート間違いなし。

A whole sheet of tofu skin from a local tofu shop,
turned into a luxurious dish. The rich, toasty
flavor will have you coming back for more!

肉中毒やきめし



¥1,800

当店人気の、にんにくライス&肉にんにくの豪華
スペシャルコラボメニュー。価格以上のお得感

Our popular Garlic Rice & Garlic Meat
come together in this luxurious special
collaboration menu.

A great value that goes beyond the price!

その他一品メニュー



スジキムチ	(Beef Tendon & Kimchi)	¥980
ブタキムチ	(Stir-Fried Pork with Kimchi)	¥840
ねぎたまご焼き	(Green Onion Omelette)	¥700
ほたてバター	(Butter-Sautéed Scallops)	¥1,650
もやしいため	(Bean sprout stir-fry)	¥700
おさつバター	(Buttered sweet potato snack)	¥700
じゃがいもバター	(Buttered potatoes)	¥720
じゃがいもバターチーズ	(Cheesy butter potatoes)	¥980
しめじバター	(Buttered Shimeji mushrooms)	¥600
エリンギバター	(Buttered King oyster mushrooms)	¥600
ほうれん草バター	(Buttered Japanese spinach)	¥700
冷たいトマト	(Cold sliced tomato)	¥550
キムチ	(Kimchi)	¥620
食べたこと無いくらい旨いポテサラ★		¥900
(Signature potato salad)		
手焼きにんにくチップス	(Homemade garlic chips)	¥620
そばめし	(Fried rice with yakisoba noodles)	¥1,300
にんにくrais	(Stir-fried garlic rice)	¥950

※商品はすべて税込み価格の表記です。
Prices showing above are tax included.

ビール

とりあえずの生！極上1杯。

- ・ **生ビール** (アサヒスーパードライ樽生)
小ジョッキ ¥580 中ジョッキ ¥680
メガジョッキ ¥1,180

- ・ **びんビール** (大びん)
アサヒスーパードライ ¥750
麒麟ラガー ¥750

- ・ **ノンアルコールビール**
アサヒドライゼロ ¥510



ハイボール

しゅわしゅわ 出来立て強炭酸！

- ・ **ブラックニッカ** ¥580
- ・ **ブラックニッカメガジョッキ** ¥1,000
- ・ **コークハイボール** ¥580
- ・ **ジンジャーハイボール** ¥580
- ・ **角ハイボール** ¥700
濃いめ + ¥50

ワイン

(チリ産) グラス ¥670
ボトル ¥2,500

- ・ **白ワイン** **赤ワイン**
- ・ **シャルドネ** **カベルネ ソーヴィニヨン**

梅酒

女性に圧倒的大人気！
口当たりと甘い香りが◎

- ・ **すっきり梅酒** **はちみつ梅酒**
- ・ 水割, お湯割, ソーダ割, ロック ¥700



赤酒

(ばくだん)
赤ワインと焼酎の癖になる味わい

- ・ **グラス ¥520** **ジョッキ(ダブル) ¥800**
- ・ **メガジョッキ ¥1,200**

カクテル

ALL¥600

- ・ **ジントニック** **カシスソーダ**
- ・ **カシスオレンジ**

チューハイ

居酒屋定番ドリンク
おっきくなって新登場！

凍らせ生フルーツ酎ハイ

- ・ **レモン・ミックスベリー** 一杯目 ¥850
- ・ **オレンジ・キウイ** つぎ足し ¥460

チューハイ

- ・ **美酢(ミチヨ) パイナップル**
- ・ **美酢(ミチヨ) ざくろ**
- ・ **美酢(ミチヨ) マスカット**

- ・ **プレーン・レモン・カルピス**
- ・ **青りんご・カシス・キウイ** ALL¥650
- ・ **青汁チューハイ** ¥700



日本酒

～京都の地酒～

- ・ **聚楽第** (じゅらくだい) ¥810
-佐々木酒造、京都産米を原料に米の旨み、
まろやかな口当たり、キレの良い喉ごしが特徴。
- ・ **玉乃光酒魂** (たまのひかりしゅこん) ¥680
-天然の酸味のキレと、奥ゆかしい米の余韻。やや辛口。
- ・ **英薫古都千年** (えいくんことせんねん) ¥730
-数々の受賞歴！口当が良くスッキリと飲み応え◎
- ・ **京都北山の四季** (きょうときたやまのしき) ¥740
-京都北山の伏流水を使い、
絶妙な酸のバランスと旨味が特徴。やや辛口。
- ・ **澤屋まつもと純米** (さわやまつもと) ¥770
-京都松本酒造の専門店のみに出荷されるオリジナル。
食事の味を邪魔しないキレのある味。淡麗辛口。



★各種温かいお酒+¥100になります。 ★倍量二合もあります。

焼酎

一品料理によく合う！
自分の好みのスタイルで飲める◎

- ・ **黒霧島(芋)** **二階堂(麦)**
- ・ 水, お湯割, ソーダ割, ロック,
ウーロン茶割(冷), 緑茶割(冷) ALL¥700
- ・ ボトル(お水, 氷セット料金) ¥3,500



NEW!

韓国焼酎

ALL¥980

- ・ **チャミスル**
- ・ プレーン/マスカット/すもも



0%
alcohol

ソフトドリンク

- ・カルピス ・カルピスソーダ ・コーラ ・ジンジャーエール ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース ・アップルジュース ・むぎ茶 ・緑茶 **ALL¥390**
- ・ウーロン茶 ジョッキ ・サントリー黒ウーロン茶 ・青汁 **ALL¥520**

凍らせ生フルーツソーダ

- ・生フルーツレモン ・生フルーツキウイ
- ・生フルーツオレンジ ・生フルーツミックスベリー

一杯目 ¥700
ソーダつき足し ¥300



美酢（ミチヨ）ソーダ

- ・美酢(ミチヨ) パイナップル
 - ・美酢(ミチヨ) マスカット
 - ・美酢(ミチヨ) ざくろ
- ALL¥530**



ノンアルコールカクテル

- ・レモン ・青りんご ・カシス ・キウイ
- ALL¥530**

※商品はすべて税込み価格の表記です。

飲み放題ドリンクメニュー

ビール

とりあえずの生！極上1杯。

- ・ 生ビール (アサヒスーパードライ樽生)
小ジョッキ
中ジョッキ
- ・ ノンアルコールビール
アサヒドライゼロ



ハイボール

しゅわしゅわ
出来立て強炭酸！

- ・ ブラックニッカ

ワイン

(チリ産)

白ワイン 赤ワイン

梅酒

女性に圧倒的大人気！
口当たりと甘い香りが◎

- ・ すっきり梅酒 ・ はちみつ梅酒
水割, お湯割, ソーダ割, ロック



赤酒

(ばくだん)
赤ワインと日本酒の癖になる味わい

- ・ グラス
- ・ ジョッキ(ダブル)

カクテル

- ・ ジントニック ・ カシスソーダ
- ・ カシスオレンジ

チューハイ

居酒屋定番ドリンク
おっきくなって新登場！

- ・ 美酢(ミチヨ) ざくろ
- ・ 美酢(ミチヨ) マスカット
- ・ 美酢(ミチヨ) パイナップル
- ・ プレーン ・ レモン ・ カルピス
- ・ 青りんご ・ カシス ・ キウイ



焼酎

一品料理によく合う！
自分の好みのスタイルで飲める◎

- ・ 黒霧島(芋) ・ 二階堂(麦)

水, お湯割, ソーダ割, ロック,
ウーロン茶割(冷), 緑茶割(冷)



ソフトドリンク

- ・ コーラ ・ カルピス
- ・ ジンジャーエール
- ・ オレンジジュース
- ・ ウーロン茶
- ・ カルピスソーダ
- ・ アップルジュース
- ・ むぎ茶
- ・ 緑茶
- ・ 美酢(ミチヨ) パイナップル
- ・ 美酢(ミチヨ) ざくろ
- ・ 美酢(ミチヨ) マスカット

ノンアルコールカクテル

- ・ レモン ・ 青りんご ・ カシス ・ キウイ

BEER

- Draft Beer (Asahi Super Dry)

Small ¥580 Medium ¥680

Mega ¥1100

- Bottled Beer (Large Bottle)

Asahi Super Dry ¥750

Kirin Lager ¥750

- Non-Alcoholic Beer (Asahi) ¥510



HIGHBALL

- Black Nikka Highball ¥580

- Black Nikka Mega Highball ¥1000

- Coke Highball ¥580

- Ginger Highball ¥580

- Kaku Highball (Suntory) ¥700

※ Stronger Mix +¥50

WINE

Glass ¥670

Bottle (750ml) ¥2500

- Red Wine (Chile)

- White Wine (Chile)

PLUM WINE

- Refreshing Plum Wine

- Honey Plum Wine

Styles: Watered, Hot Water

Soda, On the Rocks All ¥700



RED SAKE

Glass ¥320 Mug ¥800

Mega Mug ¥1200

COCKTAILS

- Gin Tonic ● Cassis Soda

- Cassis Orange All ¥600



FROZEN FRUIT CHUHAI

- Lemon ● Kiwi

- Orange ● Mixed Berries

First Glass ¥850 Refill ¥460

STANDARD CHUHAI

- Plain ● Lemon ● Green Apple

- Grape ● CalpiCO ● Cassis ● Kiwi

- Vinegar Drink (Pomegranate)

- Vinegar Drink (Muscat)

- Vinegar Drink (Berry) All ¥650

- Aojiru Chuhai ¥700

JAPANESE SAKE

- Jurakudai ¥810

- Tamanohikari Kaikon ¥680

- Eikun Koto-Sennen ¥730

- Kyoto Kitayama no Shiki ¥740

- Sawayamatsumoto Junmai ¥770

※ Hot Sake: +¥100

※ Double serving available!



SHOCHU

- Imo (Sweet Potato) Shochu

- Mugi (Barley) Shochu

Styles: Watered, Hot Water,

Soda, On the Rocks, Iced Oolong Tea Mix ,

Iced green Tea Mix All ¥700



KOREAN SOJU

- Chamisul (Original)

- Chamisul (Muscat)

- Chamisul (Plum) All ¥980



0%
alcohol

SOFT DRINK

- Calpico • Calpico soda • Gingerale • Coke
- Orange juice • Apple Juice • Iced Barley tea
- Iced oolong tea • Iced green TEA

ALL¥390

- Iced oolong tea (Pint) • Aojiru (iced)
- Dietary iced oolong tea

ALL¥520

FROZEN FRUIT SODA

- Lemon • Kiwi • Orange • Mix berries

First glass ¥850
Refill ¥460



VINEGER (MICHU) SODA

- Pineapple • Pomegranate • Muscat

ALL¥530



店長おすすめメニュー



明太もちチーズ
¥950



砂ずり
¥700



白ネギ塩焼き
¥680



ほてもち
¥630



お揚げさん一枚焼き
¥950



肉にんにく
¥1,220



旨塩やきそば
¥1,350



えびガーリック
¥1,000



すじ焼き
¥770



ほたてほうれん草
¥1,600



さとちゃん
¥800



ゲソ焼き
¥760



とんぺい焼き
¥840



肉中毒やきめし
¥1,800



こけこっこ
¥1,080



塩こけこっこ
¥1,130

凍らせ！

生

FRESH FROZEN FRUIT CHUHAI

フルーツチューハイ

新鮮なフルーツをカットし、濃いめのチューハイと一緒に飲むのは格別！
濃い味付けのご飯とよく合います！



1杯目

850円

チューハイつぎ足し

460円

※ノンアルコールもございます。

COLD BEER

冷たい
ビール



¥680 (税込)