



[ すき焼き ]

# SUKIYAKI

赤城牛と群馬県産野菜をたっぷり味わえるコース美熊野特製の割り下『極』を使用した当店自慢のSUKIYAKIです。

11,000円

旬菜

養老豆腐  
ギンヒカリ昆布メ

御椀

白魚 寄せ玉子  
青味 人参 梅肉 口 木の芽

焼物

旬魚 あしらひ

台の物

赤城牛霜降り肉  
赤城和牛赤身肉  
蒟蒻 焼豆腐 梅干し  
添え野菜 人参 茸 トマト  
玉葱 椎茸 長葱 隠元

御食事

群馬県産こしひかり 止椀 香の物  
又は 高崎うどん カレー粉 葱 香の物  
又は オプショントリュフ玉子掛け御飯

甘味

本日のお楽しみデザート

昆布出汁  
極割り下 牛脂  
地鶏玉子  
トマトソルベ

オプション

赤城和牛赤身肉 100g + ¥3,300 赤城和牛霜降り肉 60g + ¥3,300  
赤城牛霜降り肉 80g + ¥3,300 野菜追加 + ¥550

メのオプション

トリュフ玉子掛け御飯 ¥1,650

※全て一人前の料金です ※要予約制(3日前までにご予約をお願い致します)



TAMAYURA

# 玉響

¥8,800

甘味	御食事	替り鉢	揚物	焼物	御椀	旬菜
本日のお楽しみデザート	鰻二色御飯 肝吸い 香の物	赤城和牛 低温調理炭火炙り	季節の天麩羅 レモン塩	旬魚 あしらい	白魚 寄せ玉子 青味 人参 梅肉 口木の芽	養老豆腐 ギンヒカリ昆布メ



Image

KAGETSU

# 香月

¥5,500

甘味	御食事	替り鉢	温物	焼物	御椀	旬菜
本日のお楽しみデザート	季節の御飯 袱紗仕立て 香の物	白魚柚子胡椒風味	群馬県産豚角煮 友地餡 添え野菜	旬魚 あしらい	蛤スープ仕立て	養老豆腐 ギンヒカリ昆布メ

HANAGOROMO

# 花衣

¥13,200

甘味	御食事	替り鉢	留肴	油物	焼物	御造里	御椀	旬菜
本日のお楽しみデザート	鰻二色御飯 止椀 香の物 又は丸雑炊 香の物 又は米粉麵 鶏スープ 香の物	牛背肉柚子胡椒風味	蒸し鮑 肝掛け	季節の天麩羅	旬魚 あしらい	海鮮盛合せ 妻物一式	白魚 寄せ玉子 青味 人参 梅肉 口木の芽	養老豆腐 ギンヒカリ昆布メ

水菓子	御食事	揚物	焼物	御椀	旬菜
本日のお楽しみデザート	菜の花おこわ 赤出し 香の物	蓮根と山芋のはさみ揚げ レモン塩	蕪の照り焼き 蕪葉オイル焼き	春野菜の摺り流し	筍尽くし 照り焼き 筍若布の鳴戸 木の芽味噌和え 寿司 田楽

# SHOUJIN

¥7,700

※3日前までにご予約ください

魚や肉など動物性食材を一切使用せず、植物性の食材のみでつくられた会席です。仏教の戒律を守る修行僧の食事として生まれましたが最近では健康食としても注目が集まっています。美熊野のつくる精進料理を、是非一度ご賞味ください。

●入荷の都合により食材が変わる場合があります ●表記は全て税込です ●別途10%のサービス料を頂戴しております