

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 **要予約**

SHOUJIN

7,700円 ※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。

旬菜	御椀	温物	油物	替り鉢	御食事	水菓子
新銀杏 むかご塩蒸し 茗荷寿司 銀杏丸十 紅葉長芋	薄葛仕立て 口摺り柚子 茸 青味	蕪風呂吹き 軸菜 人參 占地 柚子味噌	蓮根と山芋の博多丸十	秋大根 牛蒡 南瓜 秋茄子 大豆ミート 舞茸のソースで	茸雑炊 香の物	本日のお楽しみデザート



一品料理

まる豚炭火焼き

一、六五〇円

赤城和牛炭火焼き

三、三〇〇円

赤城和牛たたき

一、六五〇円

赤城鶏の汁蕎麦

(小) 八八〇円

蕎麦

(小) 六六〇円

鰻重

香の物 お味噌汁付き 四、四〇〇円



お子様料理

羽子板

一、三二〇円

海老、野菜、ポテト
俵おにぎり、味噌汁、甘味

竹馬

一、九八〇円

豚角煮、ウインナー、スパゲッティ
海老フライ、ポテト、玉子焼き
俵おにぎり、味噌汁、甘味

折り紙

三、三〇〇円

茶碗蒸し、お造り、豚角煮
天ぷら、魚煮つけ、じゃがバター
ご飯 味噌汁 甘味



御膳

天ぷら御膳

二、二〇〇円

天ぷら盛り合わせ、小鉢
ご飯 味噌汁、香の物
甘味



焼き魚御膳

二、二〇〇円

本日の焼き魚、小鉢
ご飯、味噌汁、香の物
甘味



鶏塩糀焼き御膳

二、二〇〇円

赤城鶏塩糀焼き、小鉢
ご飯、味噌汁、香の物
甘味

▼お造り追加 一、六五〇円にて承ります



彩り御膳

三、八五〇円

赤城鶏塩糀焼き、赤城牛ロースト、
本日の焼き魚、天ぷら、茶碗蒸し、
小鉢、ご飯、味噌汁、香の物
甘味



会席

香月

KAGETSU

五、五〇〇円

旬菜 ギンヒカリ錦秋寄せ
味覚盛り
御椀 茸汁
焼物 旬魚あしらい
温物 蕪の風呂吹き
替り鉢 上州牛朴葉焼
御食事 季節の御飯
袱紗仕立て香の物
甘味 本日のお楽しみデザート

玉響

TAMAYURA

八、八〇〇円

旬菜 ギンヒカリ錦秋寄せ
味覚盛り
御椀 名残り鱧
茸 青味 人参 口 柚子
焼物 旬魚杉板焼あしらい
温物 白身魚の蕪蒸し
替り鉢 赤城和牛炙り焼
添え野菜
御食事 鰻玉御飯 肝吸い 香の物
甘味 本日のお楽しみデザート