

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。

12,100円 **要予約**

SHOUJIN

8,800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
畑のキャベツ 百合根塩蒸し 菜の花昆布メ 慈姑煎餅 雪輪長芋	みぞれ仕立て 蕪 大根 人参 茸 青味 口 柚子	車麩含め煮 亀甲餡	京芋けしの実揚げ 丸十 舞茸 青味 レモン塩	大豆ミートグリル焼 添え野菜 トマトソースで	とろろ掛け御飯 針葱 山葵 昆布正油 野菜汁 三種盛り	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

花

一四、三〇〇円

旬菜 箱島名産ギンヒカリと下仁田葱
味覚盛り
御椀 寒鰯白味噌仕立て
京都祇園原了郭の黒七味で
御造里 本日の海鮮盛り 妻物一式
焼物 旬魚 あしらい
油物 ぐじ松笠揚げ 青味 レモン塩
強肴 河豚白子羽二重蒸し
替り鉢 赤城和牛グリル焼き 添え野菜
御食事 鰻吸いとろろ御飯 肝吸い 香の物
甘味 又は丸雑炊 香の物
又は米打麵鶏スープ 香の物
本日のお楽しみデザート

響

九、九〇〇円

旬菜 箱島名産ギンヒカリと下仁田葱
味覚盛り
御椀 寒鰯白味噌仕立て
京都祇園原了郭の黒七味で
御造里 海鮮盛合せ 妻物一式
焼物 旬魚 あしらい
油物 河豚唐揚げ 青味 レモン塩
替り鉢 低温調理炙り焼 添え野菜
御食事 鰻吸いとろろ御飯
肝吸い 香の物
甘味 本日のお楽しみデザート

月

六、六〇〇円

旬菜 箱島名産ギンヒカリと下仁田葱
味覚盛り
御椀 みぞれ仕立て
大根 人參 青味 口 柚子
焼物 旬魚 あしらい
温物 上州牛赤ワイン煮
替り鉢 白身魚のちり蒸し ポン酢ジュレ
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



Image