



[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。

11,100円

旬菜 味覚盛り

御 椀 清汁仕立て 束ね白魚 大根

人参 青味 梅肉 板わらび

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

人参 茸 トマト 椎茸

長葱 隠元 ブツキーニ 水菜 玉葱

トマトソルベ 地鶏玉子

極割り下 牛脂 昆布出汁

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

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

H A N A

花

¥14,300

甘味	御食事	替り鉢	油物	焼物	温物	御造里	御椀	旬菜
本日のお楽しみデザート	又は丸雑炊 香の物 又は高崎うどん鶏白湯 香の物	赤城和牛ステーキ 添え野菜	桜海老かき揚げ 山菜 レモン塩	旬魚 あしらい	鱈の桜蒸し 銀餡山葵	本日の海の幸 芽物一式	鮎魚女葛打ち 大根 人参 青味 梅肉 板わらび 口木の芽	味覚盛り



Image

T S U K I

月

¥6,600

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	袷紗仕立て 香の物	白魚柚子胡椒風味 豆腐 蕪 玉子 人参 水菜 葛切り	上州牛柔らか煮 ホワイト味噌ソース掛け	旬魚 あしらい	若布真丈 筍 人参 青味 口木の芽	味覚盛り

H I B I K I

響

¥9,900

甘味	香の物	止椀	御食事	替り鉢	油物	焼物	御造里	御椀	旬菜
本日のお楽しみデザート	三種盛り	肝吸い	土鍋で炊いた鰻柳川御飯	赤城和牛低温調理グリル焼 添え野菜	山菜の天ぷら レモン塩	旬魚あしらい	本日の海の幸 芽物一式	清汁仕立て 束ね白魚 大根 人参 青味 梅肉 板わらび 口木の芽	味覚盛り

旬菜	御椀	焼物	油物	替り鉢	御食事	水菓子
菜の花昆布 花びら百合根 露煎り胡麻 栗麩田楽 桜長芋	空豆の摺り流し 蓮根 人参 口 柚子	筍木の芽焼 あしらい	山菜の天ぷら レモン塩	大豆ミートのクロケット トマトソース	湯葉山椒御飯 野菜汁 三種盛り	本日のお楽しみデザート

SHOUJIN

¥8,800

※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