

ディナーグランドメニュー

Dinner Grand Menu

会席 / Kaiseki

会席料理 月 6,600円

- 先付 茄子さっぱり煮
- 前菜 シルクサーモンのコンフィ 菜園風、ハーブ菜種オイル
- 吸物 鯖奉唱巻き、小松菜、生姜
- 御造里 旬の鮮魚盛り合わせ 土佐醤油、彩野菜添え
- 魚料理 旬魚の菜種油焼き 焦し味噌バターソース、彩野菜
- 肉料理 まる豚の炭火焼き 彩野菜、昭和村柚子胡椒添え
- 御食事 旬魚のなめろうとトマトの冷やし茶漬け
- デザート 梨、葡萄



※イメージ

会席料理 花 14,300円

- 先付 ノドクロ炙りといちじくのさっぱり煮
- 前菜 シルクサーモンのコンフィ、キャビア添え 菜園風、ハーブ菜種オイル
- 吸物 鱧葛うち、松茸、小松菜、梅
- 御造里 旬の鮮魚盛り合わせ 土佐醤油、彩野菜添え
- 温物 治部煮 和牛、麩、里芋、椎茸、青菜、針葱、山葵
- 魚料理 伊勢海老と蝦夷鮑の菜種油焼き 焦し味噌バターソース、彩野菜
- 肉料理 赤城和牛と丸茄子の田楽 温野菜
- 御食事 鰻蒲焼、味噌汁、香の物
- 水菓子 高崎産梨のコンポートに榛東村の葡萄

会席料理 響 9,900円

- 先付 鱧南蛮漬けと茄子さっぱり煮
- 前菜 シルクサーモンのコンフィ 菜園風、ハーブ菜種オイル
- 吸物 鯖奉唱巻き、小松菜、生姜
- 御造里 旬の鮮魚盛り合わせ 土佐醤油、彩野菜添え
- 魚料理 旬魚の菜種油焼き 焦し味噌バターソース、彩野菜
- 肉料理 赤城和牛炭火焼き 温野菜、洗いだれ
- 御食事 高崎うどん
- デザート 梨、葡萄

SUKIYAKI 7,700円

極SUKIYAKI 12,100円

赤城和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。

お祝い会席 要予約 12,100円

SHOJIN

要予約 7,700円

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。

季節のおすすめ会席 要予約 12,100円

厳選した旬の食材を踏んだんに使った美熊野特製の会席です。

MOTENASHI

伊勢海老、鮑、寿司、ステーキの入ったプレミアムなコース



22,000円

お子様メニュー

酒コラボディナー 要予約 25,000円

※ペアリングなし 20,000円

梅 1,320円

- 唐揚げ
- ウィンナー
- エビフライ
- ナポリタン
- ポテトフライ
- サラダ
- クリームスープ
- デザート



竹 1,980円

- 唐揚げ
- 特製ハンバーグ
- ウィンナー
- ナポリタン
- ブチオムレット
- おにぎり
- ポテトフライ
- サラダ
- クリームスープ
- デザート



松 3,300円

- 特製メンチカツ
- ウィンナー
- ナポリタン
- サラダ
- 唐揚げ
- ポテトフライ
- 握り寿司
- 天ぷら
- 茶碗蒸し
- 味噌汁
- デザート





極SUKIYAKI会席 12,100円

赤城和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。

先付 旬彩盛り合わせ

前菜 赤城和牛握り

御椀 赤城和牛治部煮、
車麩、小松菜

御造里 本日のお造り、土佐醤油

温物 赤城和牛黒ビール煮込み、
大根、白髪葱

すき焼き 赤城和牛霜降り【120g】
究極の白多喜

うれっ娘トマト、高崎産舞茸、
椎茸、ねぎ、たま焼き豆腐
地鶏玉子、トマトソルベ、
極割下

御食事 うどん又は御飯

カレー粉 香の物

水菓子 梨、葡萄

SUKIYAKI会席 7,700円

先付 旬彩盛り合わせ

前菜 赤城和牛握り

蓋物 赤城和牛治部煮、小松菜、車麩

すき焼き 赤城和牛【120g】

ネギ、うれっ娘トマト、
高崎産舞茸、椎茸、
たま焼き豆腐、地鶏玉子、
トマトソルベ、極割下

御食事 うどん又は御飯

カレー粉 香の物

水菓子 季節の果物

オプション

赤城和牛赤身肉 5枚+ ¥3,300

赤城和牛霜降り肉 2枚+ ¥3,300

野菜追加+ ¥1,100



単品メニュー

Menu

お造り

- 伊勢海老 11,000円
- 本鮪 1,650円
- ボタンエビ 1本 1,320円
- ホタテ 1個 550円
- 本日の旬魚 770円～
- 盛り合わせ1人前 1,980円～

焼魚

- 本日の焼魚 1,650円～
- 鰻蒲焼き 2,970円

煮魚

- 丸ごと鯖味噌煮 1,430円
- 本日の煮魚 1,100円～
- 旬魚のアラ煮大根 990円

揚物

- 天麩羅盛り合わせ 1,980円
- 海老天(海老3本、野菜2点) 880円
- きのこ天麩羅 770円

おつまみ

- 前橋プレマの
オーガニック小松菜のおひたし 550円
- 胡瓜一本漬け 440円
- 豊鯛 660円
- 鮑旨煮 1,650円
- 肉豆腐 880円
- ポテトフライトリュフ塩 990円
- 焼ききのこ 極三杯酢 660円

肉料理

- 上州地鶏の焼き鳥 880円
- 名物 渋川ほそやのまる豚の
カツレツ 赤味噌のタレ 1,980円
- 渋川ほそやのまる豚の炙り 1,980円
岩塩
- 赤城和牛バラ肉の炙り 1,320円
洗いだれ
- 赤城和牛切り落としのグリル 1,320円
肉だれ
- 赤城牛ヒレステーキ 60g 2,750円
- 本日のステーキ 1,540円～
- 和風和牛メンチかつ 1,320円

野菜料理

- 生野菜サラダ 770円
季節のドレッシング
- 群馬県産トマトのマリネ 660円
- 前橋プレマオーガニック 660円
小松菜の無農薬菜種油焼き
- 群馬県産茄子の揚げ浸し 660円
- 豆乳と無農薬菜種油の 660円
マッシュポテト
- かぼちゃのサラダ 770円
- 揚げ出し豆腐 770円
彩野菜の黒酢餡
- サラダバーグ 770円
ヴィーガン赤ワインソース

ご飯もの

- 名物 鰻雑炊 2,310円
- 鰻丼 3,080円
- ご飯セット 990円
- 名物 高崎うどん(濃厚鶏汁) 880円
- 赤城和牛ビーフカレー 1,650円
- 十割そば(温・冷) 1,430円
- カレーうどん 1,540円

甘味

- 2種のチーズと 660円
県産牛乳のスフレ
- 甜菜糖の抹茶フィナシェ 550円
- 抹茶ティラミス 660円
- バニラアイス 440円
- 季節のフルーツコンポート 1,320円
- ガトーショコラ 660円