

# ランチグランドメニュー

## Lunch 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。

### 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。

### 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
- ウィンナー
- ナポリタン
- プチオムレツ
- 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



●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



## 麺 / Pasta & Noodle

### お出汁生パスタ御膳 1,870円

- 本日のパスタ
- 特選汁
- 出汁
- ミニサラダ
- デザート



### 高崎うどん御膳 1,430円

- 鶏むね肉
- 小鉢
- 玉子
- サラダ
- 木ノ子
- デザート
- 小葱
- 柑橘
- 特選汁



## 魚 / Fish ※本日の魚の種類はスタッフよりご案内させていただきます。

### 漁港直送鮮魚の 贅沢三昧御膳 2,640円

- 本日の鮮魚刺身の漬け&焼き魚
- サラダ
- ご飯
- 特選汁
- 香の物
- デザート



### 漁港直送本日の鮮魚御膳 2,200円

- 本日の鮮魚の天麩羅 or 焼き or 煮
- 小鉢
- サラダ
- ご飯
- 特選汁
- 香の物
- デザート



### 一汁五菜の すこやか御膳 2,200円

- サラダバーグ
- 香の物
- 彩り野菜黒酢餡掛け
- 小鉢
- アンチエイジング
- デザート
- シルクサーモンマリネ
- 食物繊維たっぷりキノコ汁
- 十五穀米



### い・ろ・ど・り御膳 4,730円

- 本日の肉料理
- サラダ
- 旬魚のなめろう
- ご飯
- シルクサーモンマリネ
- 特選汁
- 茶碗蒸し
- 香の物
- 季節の小鉢二種
- デザート
- 牛しぐれ煮



### 鰻重御膳 3,850円[半身] 7,700円[一本]

- 鰻重
- 特選汁
- サラダ
- 香の物
- 和出汁
- お茶漬け薬味
- デザート



## 肉 / Meat

### 赤城牛ヒレステーキ御膳 5,060円

- 赤城牛ヒレステーキ
- サラダ
- 小鉢
- ご飯
- 牛汁
- 香の物
- 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

# 美熊野の定食

Set Meal

テーブル席  
数量限定  
メニュー



## SUKIYAKI定食

4,400円



Menu

SUKIYAKI サラダ  
小鉢 ご飯 特選汁  
香の物 卵 デザート

当店の会席で人気のすき焼きを  
お気軽にご賞味いただけます



## 本日の888定食

977円

料理長お任せの  
お得な日替わり定食です

Menu

本日のメイン  
ご飯 サラダ  
特選汁 香の物  
デザート

