

グランドメニュー

Grand Menu

会席 / Kaiseki

会席料理 月 6,600円

- 先付 国府玉ねぎのパパロア、アブルーガー、山葵、あおさの香り
- 前菜 シルクサーモンのタルタル、旬野菜の菜園風
- 吸物 西京白味噌仕立て、小松菜と旬魚の西京焼き、芥子
- 御造里 漁港直送鮮魚盛り合わせ、土佐醤油ムース、彩野菜添え
- 蓋物 まる豚のみぞれ煮、旬野菜、里芋、小葱
- 魚料理 漁港直送旬魚のムニエル、前橋プレマオーガニック小松菜のソテー、季節野菜添え
- 名物 鶏鍋、メの雑炊と香の物
- デザート 本日のデザート



※イメージ

会席料理 花 14,300円

- 先付 国府玉ねぎのパパロア、雲丹と山葵、あおさの香り
- 前菜 シルクサーモンを春キャベツで包んだパイ焼き、強矢さんの菜種油
- 吸物 西京白味噌仕立て、プレマオーガニック小松菜と旬魚の西京焼き、芥子
- 御造里 漁港直送旬魚盛り合わせ、土佐醤油ムース、彩野菜添え
- 蓋物 まる豚のみぞれ煮、旬野菜、里芋、小葱
- 焼物 伊勢海老と月夜野茸の木の芽焼き、あしらい
- 肉料理 赤城和牛の炙り、トリュフ塩麴
- 御食事 小さい鰻丼、味噌汁、香の物
- デザート 季節の果実盛り合わせ

会席料理 響 9,900円

- 先付 国府玉ねぎのパパロア、山葵、あおさの香り
- 前菜 シルクサーモンのタルタル、旬野菜の菜園風
- 吸物 潮仕立て、プレマオーガニック小松菜、蛤、浅利、筍、若布、小梅
- 御造里 漁港直送旬魚盛り合わせ、土佐醤油ムース、彩野菜添え
- 焼物 赤城和牛の炙り、トリュフ塩麴
- 揚物 漁港直送旬魚のサクサク揚げ、伊勢海老のクリームソース
山うどと春野菜のサラダ添え
- 名物 鶏鍋、メの雑炊と香の物
- デザート 季節の果実盛り合わせ

SUKIYAKI 8,800円

極SUKIYAKI 13,200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 13,200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 要予約 一日1組限定

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

※ベアリングなし 20,000円

梅 1,320円

- 唐揚げ
- ウィンナー
- エビフライ
- スパゲティ
- 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
- スパゲティ
- 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
- スパゲティ
- 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



極SUKIYAKI

13,200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 旬菜盛り

前菜 赤城和牛握り
肉タレ、吉井産ベビーリーフ

御 椀 沢煮椀
赤城和牛くず打ち、麩
小芋、小松菜、山葵

御造里 旬魚盛り合わせ
妻物、土佐醤油

煮物 赤城和牛のビール煮込み
大根風呂吹き、彩野菜

すき焼き 赤城和牛霜降り
究極の白多喜、高崎産椎茸
春菊、高崎産びっくり舞茸
新玉葱、うれっ娘トマト
葱、焼き豆腐、地鶏玉子
極割下、結いの梅
トマトソルベ

御食事 メのカレーうどん、
又は卵かけご飯 昭和村
あすなろ工房の柚子胡椒添え

水菓子 季節のデザート

SUKIYAKI

8,800円

先付 旬菜盛り

前菜 赤城和牛握り

お 椀 沢煮椀
赤城和牛くず打ち
千切り野菜、胡椒

蓋物 赤城和牛煮込み
大根風呂吹き

すき焼き 赤城和牛(120g)
究極の白多喜、高崎産椎茸
春菊、高崎産びっくり舞茸
新玉葱、うれっ娘トマト
葱、焼き豆腐、地鶏玉子
極割下、結いの梅
トマトソルベ

御食事 メのカレーうどん、
又は卵かけご飯 昭和村
あすなろ工房の柚子胡椒添え

水菓子 季節の果物盛り合わせ

オプション

赤城和牛赤身肉 4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

- 漁港直送本日の旬魚刺し 880円～
- 本鮪 (4切) 1,540円
- ボタンエビ (1本) 1,320円
- 帆立貝柱 (2個) 1,320円
- 盛り合わせ1人前 2,310円～
- 伊勢海老 時価
- 雲丹 時価

焼魚

- 漁港直送本日の焼魚 1,430円～
- 鰻肝串焼き1本 550円
- 愛知産新子鰻蒲焼き 3,135円
- 愛知産新子鰻白焼き 3,135円

煮魚

- 漁港直送本日の煮魚 1,430円～
- あら煮大根 990円
- 月夜野茸と蛤の酒蒸し 1,320円
- 鯖味噌煮 1,980円

おつまみ

- 独活きんぴら 440円
- 胡瓜漬 440円
- 蛸烏賊酢味噌 770円
- 香の物盛り合わせ 880円
- 焼き茸 極三杯酢掛け 880円
- 月夜野茸のアヒージョ 990円
- 蝦夷鮑旨煮 1650円

※●のマークはヴィーガン対応メニューです

●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

肉料理

- 肉豆腐 880円
- 赤城和牛モツ煮込み 990円
- 上州地鶏網焼き 990円
葱 柚子胡椒
- まる豚肩ロースグリル 1,870円
- まる豚肩ロースカツレツ 1,980円
味噌だれ
- 赤城和牛切り落としグリル 1,540円
- 赤城和牛もも肉 80g 2,640円
- 赤城牛ヒレ肉 60g 2,750円
- 赤城和牛サーロイン 80g 4,400円

名物 赤城鶏の水炊き鍋 一人前 2,090円
(2人前～)

※メにうどんか雑炊をお選びいただけます

野菜料理

- 枝豆 550円
- そらまめ塩茹 660円
- 春キャベツサラダ 770円
- 彩野菜サラダ 990円
- 県産トマトのマリネ 770円
- プレマオーガニック 550円
小松菜お浸し
- プレマオーガニック 880円
小松菜オイル焼き
- 地物野菜炒め 990円
- 茄子南蛮漬け 660円
- 国府新玉ねぎグリル 770円
- サラダバーグ 黒酢餡掛け 770円

※●のマークはヴィーガン対応メニューです

●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

揚物

- 野菜天麩羅 880円
- 茸天麩羅 990円
- 海老天と野菜天 1,320円
- 天麩羅盛り合わせ 1,980円～
- 揚げ出し豆腐 770円
彩野菜の黒酢餡
- ポテトフライトリュフ風味 990円
- 赤城和牛メンチカツ 1,320円

※●のマークはヴィーガン対応メニューです

お食事

- 名物** 鰻雑炊 2,310円
- 鰻小井 1,980円
- ご飯セット 990円
- 結いの梅茶漬け 880円
- 上州地鶏のすき焼き丼 1,430円
- 名物** 高崎うどん(濃厚鶏汁) 990円
- 赤城和牛カレー 1,540円
- 十割そば(冷・温) 1,320円
- カレーうどん 1,320円
- なめことアオサの味噌汁 550円

甘味

- バニラアイス 550円
- 本日のガトー 550円～

●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