グランドメニュー
Grand Menu

会席 / Kaiseki
ぐんまキュイジーヌ 花　15,400円

※イメージ

- ●先　付　帆立貝のロワイヤル、鮑と肝ソース、あおさのジュレ
- ●前　菜　合鴨の低温調理、無花果、高崎産ブルーベリーマスタード
  前橋産ハーブ色々
- ●吸　物　みぞれ仕立て、十文字大根、赤城和牛、色紙葱、人参、柚子
- ●御造里　漁港直送旬魚盛り合わせ、妻物、天然醸造土佐醤油
- ●炭火焼　愛知三河産鰻と秋茄子の燻製炭火焼き、群馬醤油、山葵
- ●魚料理　箱島名水シルクサーモンのムニエル、西京味噌のブールブランに黄色のイクラ
- ●肉料理　赤城和牛サーロインの網焼き、トリュフ風味の赤ワインソース、温野菜色々
- ●御食事　鰻ご飯、出汁、薬味、香の物
- ●水菓子　季節の果物と小菓子

会席 / Kaiseki
ぐんまキュイジーヌ 月　7,700円

- ●先　付　箱島名水シルクサーモンムース、前橋産ベビーリーフ、ハーブオイル
- ●前　菜　赤城鶏胸肉の低温調理、高崎産ブルーベリーマスタード
  前橋産ハーブ色々
- ●吸　物　みぞれ仕立て、十文字大根、色紙葱、人参、柚子
- ●御造里　漁港直送本日の旬魚、妻物、天然醸造土佐醤油
- ●炭火焼　赤城鶏とつくねの炭火焼き、焼葱、昭和村柚子胡椒
- ●魚料理　漁港直送旬魚揚げ煮、フォアグラの桑焼き、群馬醤油の髄甲餡
  燻製の香り
- ●肉料理　赤城和牛赤ワイン煮込み、温野菜、マスタード
- ●御食事　高崎うどん、酢橘、小葱、ポン酢
- ●水菓子　季節の果物

会席 / Kaiseki
ぐんまキュイジーヌ 響　11,000円

- ●先　付　秋茄子のグリルに赤城鶏のリエット、無花果、赤ワインビネガー
- ●前　菜　箱島名水シルクサーモンのムース、ズッキーニ、ハーブオイル
  前橋産ベビーリーフの菜園風
- ●吸物替　帆立貝のロワイヤル、和風コンソメ餡
- ●御造里　漁港直送旬魚と彩野菜の盛り合わせ、妻物、天然醸造土佐醤油
- ●炭火焼　ほそやのまる豚肩ロースの炭火焼き、特製辛味噌、パプリカ
- ●魚料理　魚港直送旬魚の香草パン粉焼き、西京味噌のブールブラン
- ●肉料理　赤城和牛のグリルと赤ワイン煮込み盛り合わせ
  高崎産ブルーベリーマスタード
- ●御食事　鰻小丼、味噌汁、香の物
- ●水菓子　季節の果物

SUKIYAKI　9,900円

極SUKIYAKI　14,300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　13,200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　14,300円
厳選した旬の食材をふ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
※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
- ●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

美熊野のランチ御膳 / Mikumano no Lunch Gozen

数量限定

赤城牛ヒレステーキ御膳　6,270円

赤城牛ヒレ肉100g / サラダ / 薬味たれ
小鉢 / 土鍋炊きご飯 / 本日の汁物
香の物 / デザート

数量限定

赤城和牛ハンバーグステーキ御膳　2,310円

赤城和牛ハンバーグ250g / サラダ / 薬味たれ
小鉢 / 土鍋炊きご飯 / 本日の汁物
香の物 / デザート

い・ろ・ど・り御膳　4,840円

刺身3点 / 天ぷら / ローストビーフサラダ
シルクサーモンマリネ / 茶碗蒸し
小鉢 / 土鍋炊きご飯 / 本日の汁物
香の物 / デザート

す・こ・や・か御膳　2,530円

サラダバーグ / 彩野菜の黒酢餡 / サラダ
シルクサーモンマリネ / 茸のアヒージョ
きんぴら / プレマオーガニック小松菜の白和え
土鍋炊きご飯 / 本日の汁物 / 香の物 / デザート

天ぷら刺身弁当　3,960円

天ぷら / 刺身2点 / まる豚柔らか煮
サラダ / 土鍋炊きご飯 / 本日の汁物
香の物 / デザート

鰻重御膳　一本 6,820円 / 半身 4,180円

愛知県産鰻 / 薬味 / 出汁
サラダ / 小鉢 / 土鍋炊きご飯 / 本日の汁物
香の物 / デザート
※写真は一本です

天ぷら御膳　2,310円

天ぷら / 天つゆ / サラダ
小鉢 / 土鍋炊きご飯 / 本日の汁物
香の物 / デザート

鮮魚御膳　3,960円

刺身5点 / サラダ
小鉢 / 土鍋炊きご飯 / 本日の汁物
香の物 / デザート

上州地鶏御膳　2,750円

上州地鶏もも焼き / つくね月見 / サラダ
小鉢 / 土鍋炊きご飯 / 本日の汁物
香の物 / デザート

贅沢御膳　2,640円

本日の刺身漬けと焼魚 / サラダ
小鉢 / 土鍋炊きご飯 / 本日の汁物
香の物 / デザート

高崎うどん御膳　1,540円

濃厚鶏汁うどん / サラダ / 小鉢 / デザート

お出汁生パスタ御膳　1,760円

本日のパスタ / 出汁 / サラダ / 小鉢 / デザート

旬魚のフライ御膳　2,640円

旬魚フライ / キャベツ / タルタル / ソース / サラダ
小鉢 / 土鍋炊きご飯 / 本日の汁物
香の物 / デザート

グルテンフリー精進パスタ御膳　1,760円

ドライトマトと茸のアーリオオーリオ / サラダ / 小鉢 / デザート

数量限定

国産牛モツ煮御膳　2,090円

牛モツ煮 / 豆腐 / サラダ / 小鉢 / 土鍋炊きご飯 / 香の物 / 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　14,300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　旬菜盛り合わせ

前菜　赤城和牛ライス皿田
赤ワインヴィネガー
ハーブオイル

お椀　みぞれ仕立て
十文字大根、赤城和牛
色紙葱、人参、柚子

御造里　旬魚盛り合わせ
妻物、土佐醤油

煮物　赤城和牛赤ワイン煮
メークイン、インゲン、玉葱

すき焼き　赤城和牛霜降り
究極の白多喜、高崎産椎茸
プレマオーガニック小松菜
高崎産びっくり舞茸
うれっ娘トマト、長葱
焼き豆腐、地鶏玉子、極割下
結いの梅、トマトソルベ

御食事　〆のカレーうどん、
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　9,900円

先付　旬彩盛り合わせ

お椀　みぞれ仕立て
十文字大根、赤城和牛
色紙葱、人参、柚子

皿田　赤城和牛ライス皿田
赤ワインビネガー
ハーブオイル

温物　赤城和牛つくね
黒酢餡、彩野菜

すき焼き　上州牛
白多喜、高崎産椎茸
プレマオーガニック小松菜
高崎産びっくり舞茸
うれっ娘トマト、長葱
焼き豆腐、地鶏玉子、極割下
結いの梅、トマトソルベ

御食事　〆のカレーうどん、
又は卵かけご飯 柚子胡椒添え

水菓子　季節のデザート

オプション　赤城和牛(並) 1人前　＋￥4,400　赤城和牛(特上) 1人前　＋￥6,600　野菜追加＋￥1,100　ごはん　＋￥330

※全て一人前の料金です　※入荷の都合により食材が変わる場合があります

単品メニュー
Menu

野菜料理

●胡瓜糠漬け	550円
●味噌胡瓜	440円
●香の物盛り合わせ	880円
●プレマオーガニック 小松菜お浸し	660円
●枝豆	660円
●茄子翡翠煮	660円
●トマトマリネ	880円
●麸と小松菜の胡麻和え	880円
●彩生野菜サラダ	990円
●プレマオーガニック 小松菜のオイル焼き	990円
●トマト糀のバーニャカウダ	1,430円
●麸と夏野菜の甘酢餡掛け	990円
●サラダバーグ 黒酢餡掛け	880円
●焼き茸 極三杯酢掛け	990円
●月夜野茸のアヒージョ	990円
●地物野菜炒め	990円

お刺身

●漁港直送本日の旬魚	990円～
●本日のお造り盛り合わせ(一人前)	2,310円～
●本鮪(三切)	1,540円
●ボタン海老(一本)	1,320円
●帆立貝柱(二個)	1,320円
●活け伊勢海老	時価
●雲丹	時価
●あおり烏賊	880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

焼 物

●漁港直送本日の旬魚塩焼き	1,760円～
●愛知三河産鰻蒲焼き	3,300円
●愛知三河産鰻白焼き	3,300円
●鰻肝串焼き(一本)	660円
●鮎塩焼き	1,210円
●地鶏たまごの出汁巻き	1,320円

煮 物

●漁港直送本日の煮魚	1,430円～
●あら煮大根	990円
●蝦夷鮑旨煮	1,650円
●伊勢海老具足煮	4,950円
●揚げ出汁豆腐 なめこおろし餡	990円
●肉豆腐	1,320円

揚 物

●野菜天ぷら	880円
●茸天ぷら	990円
●海老天ぷら	880円
●天ぷら盛り合わせ	1,980円～
●ポテトフライトリュフ風味	990円
●鶏の唐揚げ、レモン	1,320円
●赤城和牛メンチカツ	1,320円

甘 味

●本日のガトー	550円～
●バニラアイス	550円
●本日のかき氷	660円
●本日のパフェ	1,760円

※●のマークはヴィーガン対応メニューです

肉料理

●赤城和牛モツ煮込み	1,650円
●牛なべ	1,980円
●上州地鶏のねぎま(タレ)	1,320円
●上州地鶏焼き、葱(塩)柚子胡椒	1,320円
●まる豚バラ肉の柔らか煮	1,320円
●まる豚ロースグリル	1,980円
●まる豚ロースカツレツ、味噌だれ	1,980円
●赤城和牛切り落としグリル	1,650円
●赤城和牛もも肉炙り	2,750円
●赤城牛ヒレステーキ70g	4,730円
●赤城和牛サーロイン80g炙り	4,950円
名物 赤城鶏の水炊き鍋 一人前 (2人前～)	1,760円

※〆にうどん又は雑炊をお選びいただけます

お食事

●本日のおにぎり (一個) 焼きたらこ、梅、おかか他	440円
●なめことアオサの味噌汁	550円
●ご飯セット 白ごはん、味噌汁、お新香	990円
●土鍋(二合)炊きご飯とご飯のお供	1,980円
●結の梅茶漬け	880円
●赤城和牛ハンバーグ丼 スープ付き	1,650円
●カレーライス	1,540円
●カレーうどん	1,540円
●上州地鶏のすき焼き丼 スープ付き	1,650円
●鰻小丼 吸物付き	1,980円
●高崎うどん(鶏白湯スープ)	1,210円
●十割そば(冷・温)	1,320円
●グルテンフリー米粉麺に トマトと茸のパスタ風	1,430円
●本日の高崎生パスタ	1,430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