

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

- 先付 馬山産下仁田ネギと赤城鶏のリエットにキャビア
- 前菜 箱島名水シルクサーモンと胡麻の軽い燻製、赤ワインビネガーコンフィ
前橋プレマオーガニック春菊
- 吸物 国府白菜の揺り流し、からすみ添え
- 御造里 漁港直送本日の旬魚盛り合わせ、妻物、天然醸造土佐醤油ムース
- 炭火烧 愛知三河産新仔鰻の燻製炭火烧き、あしらい
- 魚料理 白身魚とロブスターのグリル、国分人参のブルブラン
- 肉料理 赤城牛ロースの蒸し焼き、焼き野菜、フンドヴォー
- 御食事 鯛茶漬、薬味、出汁、香の物
- 水菓子 季節の水菓子



※イメージ

ぐんまキュイジーヌ 月 7,700円

- 先付 地鶏玉子の冷製フラン、和風コンソメのジュレと月夜野草
- 前菜 箱島名水シルクサーモンのカルパッチョ、菜園風
- 吸物 国府白菜の揺り流し、天然醸造醤油、海塩
- 御造里 漁港直送本日の旬魚、妻物、天然醸造醤油
- 炭火烧 赤城鶏の燻製炭火烧き、焼葱、昭和村柚子胡椒
- 魚料理 漁港直送旬魚のムニエル、国分人参のブルブラン、
前橋プレマオーガニック小松菜
- 肉料理 赤城和牛挽肉と赤身肉の包み焼き、照り焼きソース
牛脂と富士酢のベアルネーズ
- 御食事 水炊き雑炊、酢橘、青葱
- 水菓子 季節の果物

ぐんまキュイジーヌ 響 11,000円

- 先付 馬山産下仁田葱のコンフィ、赤城鶏のリエット
- 前菜 箱島名水シルクサーモンのカルパッチョ、菜園風
- 吸物替 蛤と国府白菜のクラムチャウダー
- 御造里 漁港直送旬魚と彩野菜の盛り合わせ、妻物、天然醸造土佐醤油ムース
- 炭火烧 渋川ほそやのまる豚肩ロース、昭和村柚子胡椒
- 魚料理 漁港直送旬魚の香草パン粉焼き、国分人参のブルブラン
- 肉料理 赤城和牛のすき焼き風、焼き豆腐、前橋プレマオーガニック春菊
割下「極」、昭和村柚子胡椒
- 御食事 赤城鶏の水炊きとメの雑炊、酢橘、ポン酢
- 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



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

前菜 赤城和牛握り
肉だれ、ベビーリーフ

お椀 赤城和牛肉吸
三つ葉、柚子、胡椒、出汁

御造里 旬魚盛り合わせ
妻物、土佐醤油

煮物 赤城和牛の柔らか煮
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
前橋産春菊

御食事 旬菜盛り
うれっ娘トマト、下仁田葱
焼き豆腐、地鶏玉子、極割下
結いの梅、トマトソルベ

水菓子 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

季節のデザート

SUKIYAKI 9,900円

先付 旬菜盛り

前菜 赤城和牛握り

お椀 赤城和牛肉吸
三つ葉、柚子、胡椒、出汁

蓋物 赤城和牛トマト煮込み
野菜色々

すき焼き 赤城和牛
究極の白多喜、高崎産椎茸
プレマオーガニック春菊

御食事 旬菜盛り
うれっ娘トマト、下仁田葱
焼き豆腐、地鶏玉子、極割下
結いの梅、トマトソルベ

水菓子 メのカレーうどん、
又は卵かけご飯柚子胡椒添え
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

●胡瓜漬け	550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
●麩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 小松菜オイル焼き	990円
●麩と緑黄色野菜の甘酢餡掛け	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	880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

※●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～
- 愛知産鰻蒲焼き 3,300円
- 愛知産鰻白焼き 3,300円
- 鰻肝串焼き(一本) 660円
- 地鶏たまごの出汁巻き 1,320円
- 焼き下仁田葱(冬季限定) 770円

煮 物

- 漁港直送本日の煮魚 1,430円～
- あら煮大根 990円
- 月夜野苺と蛤の酒蒸し 1,320円
- 蝦夷鮑旨煮 1,650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
- 海老天と野菜天 1,320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
- おぐりメロンパフェ(数量限定) 1,540円

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ッツ、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 1,760円
(2人前～)

お食事

- 本日のおにぎり(一個) 330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
- ハンバーグ丼 ロコモコ風 1,650円
- ビーフカレー 1,540円
- 上州地鶏のすき焼き丼 1,430円
- 鰻小丼 1,980円
- 高崎うどん(鶏白湯スープ) 990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

※ ● 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