

グランドメニュー

Grand Menu



会席 / Kaiseki

ぐんまキュイジヌ 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
- 吸物 前橋プレマオーガニック春菊
- 御造里 国府白菜の搾り流し、からすみ添え
- 炭火焼 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
- 魚料理 愛知三河産新仔鰻の燻製炭火焼き、あしらい
- 肉料理 白身魚とロブスターのグリル、国分人参のブールブラン
- 御食事 赤城牛ロースの蒸し焼き、焼き野菜、フォンドヴォー
- 水菓子 鯛茶漬け、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苺
- 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 国府白菜の搾り流し、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
- 炭火焼 赤城鶏の燻製炭火焼き、焼葱、昭和村柚子胡椒
- 魚料理 漁港直送旬魚のムニエル、国分人参のブールブラン、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
- 御食事 牛脂と富士酢のペアルネーズ
- 水菓子 水炊き雑炊、酢橘、青葱
- 水菓子 季節の果物

ぐんまキュイジヌ 韶 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
- 炭火焼 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、国分人参のブールブラン
- 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
- 御食事 割下「極」、昭和村柚子胡椒
- 水菓子 赤城鶏の水炊きと〆の雑炊、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

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

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。



お子様メニュー

梅 1,320円

- 唐揚げ
- ポテトフライ
- ワインナー
- サラダ
- エビフライ
- クリームスープ
- スパゲティ
- デザート



酒コラボディナー

要予約 25,000円

※ペアリングなし 20,000円

竹 1,980円

- 唐揚げ
- おにぎり
- 特製ハンバーグ
- ポテトフライ
- ワインナー
- サラダ
- スパゲティ
- クリームスープ
- ブチオムレツ
- デザート



松 3,300円

- 特製メンチカツ
- 握り寿司
- ワインナー
- 天ぷら
- スパゲティ
- 茶碗蒸し
- サラダ
- 味噌汁
- 唐揚げ
- デザート
- ポテトフライ



●入荷の都合により食材が変わることあります

●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



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



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



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



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



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



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 / 茎のアヒージョ
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



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



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



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



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



グルテンフリー精進パスタ御膳 1,760円

ドライトマトと茎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



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。

水菓子

メのカレーランドン、
又は卵かけご飯昭和村
あすなろ工房の柚子胡椒添え

御食事

高崎産びっくり舞茸
うれつ娘トマト、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

すき焼き

赤城和牛の柔らか煮
大根風呂吹き、彩野菜
赤城和牛霜降り

煮物

究極の白多喜、高崎産椎茸

御造り

旬魚盛り合わせ
妻物、土佐醤油

お椀

三つ葉、柚子、胡椒、出汁
赤城和牛肉吸

前菜

赤城和牛握り
肉だれ、ベビーリーフ

先付

旬菜盛り

季節のデザート

水菓子

SUKIYAKI

9,900円

水菓子

季節のデザート

御食事

メのカレーランドン、
又は卵かけご飯柚子胡椒添え

すき焼き

究極の白多喜、高崎産椎茸
プレマオーニック春菊
高崎産びっくり舞茸
下仁田葱、うれつ娘トマト
焼き豆腐、地鶏玉子、極割下
結いの梅、トマトソルベ

蓋物

赤城和牛トマト煮込み
野菜色々

前菜

赤城和牛握り
赤城和牛吸

先付

旬菜盛り

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

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
- 麹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
- 麹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



単品メニュー

Menu

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
●月夜野茸と蛤の酒蒸し	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