



[すき焼き]

SUKIYAKI

赤城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。

11,100円

旬菜 味覚盛り

御椀 清汁仕立て

御造里 本日の海の幸 芽物一式

焼物 旬魚あしらい

台の物 赤城牛霜降り肉
赤城和牛赤身肉

蒟蒻 焼豆腐 梅干

人参 茸 トマト 玉葱 椎茸

長葱 隠元 ブッキーニ 水菜

トマトソルベ 地鶏玉子

極割り下 牛脂 昆布出汁

御食事 群馬県産こしひかり 止椀 香の物
又は 高崎うどん カレー粉 葱 香の物
又は オプショントリュフ玉子掛け御飯

甘味 お楽しみデザート

オプション

- 赤城和牛赤身肉 100g + ¥3,300
- 赤城和牛霜降り肉 60g + ¥3,300
- 赤城牛霜降り肉 80g + ¥3,300
- 野菜追加 + ¥550

メのオプション

- トリュフ玉子掛け御飯 ¥1,650

※全て一人前の料金です ※要予約制(3日前までにご予約をお願い致します)

HANA

花

¥14,300

甘味	御食事	替り鉢	酢肴	温物	焼物	御造里	御椀	旬菜
お楽しみデザート	沼田産こしひかり土鍋御飯 袱紗仕立て 御飯のお供 又はへしこ出汁茶漬け 又はカラスミ出汁茶漬け	赤城和牛炙り焼き添え野菜	メ鯖	鰻の羽二重蒸し有馬山椒	旬魚あしらい	本日の海の幸芽物一式	菊花仕立て	味覚盛り



Image

TSUKI

月

¥6,600

甘味	御食事	替り鉢	温物	焼物	御椀	旬菜
お楽しみデザート	沼田産こしひかり土鍋御飯 袱紗仕立て 御飯のお供 オプシヨン出汁茶漬け へしこ 880円 カラスミ 1,100円	ほそやのまる豚田楽味噌で	にしん 茄子 針生姜	旬魚あしらい	木の子汁 赤城鶏 青味 人参 口柚子	味覚盛り

HIBIKI

響

¥9,900

甘味	御食事	替り鉢	温物	焼物	御造里	御椀	旬菜
お楽しみデザート	沼田産こしひかり土鍋御飯 袱紗仕立て 御飯のお供 オプシヨン出汁茶漬け へしこ 880円 カラスミ 1,100円	赤城和牛炙り焼き添え野菜	鰻おこわ	旬魚あしらい	本日の海の幸芽物一式	菊花仕立て	味覚盛り

水菓子	御食事	替り鉢	油物	焼物	御椀	旬菜
お楽しみデザート	茸御飯香の物	大豆ミート	秋野菜の天ぷら レモン塩	茄子田楽	蕪 軸菜 紅葉麩 口柚子	味覚盛り

SHOUJIN ¥8,800

※3日前までにご予約ください

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。

●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