

# 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。

12,100円 **要予約**

# SHOUJIN

8,800円 ※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。

旬菜	味覚盛り
御椀	菊花薄葛仕立て 蕪軸菜 紅葉麩 口柚子
焼物	茄子田楽
油物	秋野菜の天ぷら レモン塩
替り鉢	大豆ミート 牛蒡 人参 南瓜 大根 青味 鬼卸しダレで
御食事	茸御飯 香の物
水菓子	お楽しみデザート



## 一品料理

### 鰻重

香の物 肝吸い付き

四、九五〇円

### 野菜天ぷら

一、一〇〇円

### 天ぷら盛り合わせ

一、六五〇円

### 温蕎麦

(大)(小)  
一、八〇〇円  
一、八〇〇円

### 冷ざる蕎麦

(大)(小)  
一、八〇〇円  
一、八〇〇円

### 赤城鶏の汁蕎麦

(大)  
一、三二〇円

### 赤城鶏の汁蕎麦

(小)  
八八〇円



## お子様料理

### 羽子板

海老、野菜、ポテト  
俵おにぎり、味噌汁、甘味

一、三二〇円

### 竹馬

豚角煮、ウインナー、スパゲッティ  
海老フライ、ポテト、玉子焼き  
俵おにぎり、味噌汁、甘味

一、九八〇円

### 折り紙

茶碗蒸し、お造り、豚角煮  
天ぷら、魚煮つけ、じゃがバター  
ご飯 味噌汁 甘味

三、三〇〇円



# 御膳

## 天ぷら御膳

二、二〇〇円

天ぷら盛り合わせ、小鉢  
ご飯 味噌汁、香の物  
甘味



## 焼き魚御膳

二、二〇〇円

本日の焼き魚、小鉢  
ご飯、味噌汁、香の物  
甘味



## 鶏塩糀焼き御膳

二、二〇〇円

赤城鶏塩糀焼き、小鉢  
ご飯、味噌汁、香の物  
甘味



## 彩り御膳

三、九六〇円

赤城鶏塩糀焼き、赤城牛ロースト、  
本日の焼き魚、天ぷら、茶碗蒸し、  
小鉢、ご飯、味噌汁、香の物  
甘味



# 会席

## 花

一四、三〇〇円

旬菜 味覚盛り  
御椀 菊花仕立て  
御造里 本日の海の幸芽物一式  
焼物 旬魚あしらい  
温物 鰻の羽二重蒸し有馬山椒  
酢肴 メ鯖  
替り鉢 赤城和牛炙り焼き添え野菜菜  
御食事 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  
又はカラスミ出汁茶漬  
甘味 お楽しみデザート



## 響

九、九〇〇円

旬菜 味覚盛り  
御椀 菊花仕立て  
御造里 本日の海の幸芽物一式  
焼物 旬魚あしらい  
温物 鰻おこわ  
替り鉢 赤城和牛炙り焼き添え野菜  
御食事 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  
へしこ 880円  
カラスミ 1,100円  
甘味 お楽しみデザート

## 月

六、六〇〇円

旬菜 味覚盛り  
御椀 木の子汁赤城鶏青味人蔘口柚子  
焼物 旬魚あしらい  
温物 にしん 茄子 針生姜  
替り鉢 ほそやのまる豚 田楽味噌で  
御食事 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  
へしこ 880円  
カラスミ 1,100円  
甘味 お楽しみデザート

Image