

# ディナーグランドメニュー

## Dinner Grand Menu

### 会席 / Kaiseki

本日の小菓子盛り合わせ

#### 会席料理 月 6,600円

- 先付 グリーンアスパラガスと春キャベツ
- 前菜 箱島名水シルクサーモンのアンチエイジングマリネ  
無農薬甘楽産菜種油 国府新玉葱のドレッシング ズッキーニ エディブルフラワー
- 吸物 有機小松菜の摺り流し 蛤 筍 若布 百合根
- 御造り 旬の鮮魚盛り合わせ 土佐醤油ムース 彩り野菜添え
- 魚料理 漁港直送 鮮魚の菜種オイル焼き ジャがいも麺 独活 春野菜天ぷら
- 肉料理 まる豚の炭火焼き 彩り野菜 昭和村柚子胡椒添え
- 御食事 高崎うどん ポン酢添え
- 水菓子 本日の小菓子盛り合わせ



※イメージ

#### 会席料理 花 14,300円

- 先付 グリーンアスパラガスと春キャベツに白海老添え
- 前菜 箱島名水シルクサーモンのアンチエイジングマリネ  
無農薬甘楽産菜種油 国府新玉葱のドレッシング ズッキーニ エディブルフラワー
- 吸物 有機小松菜の摺り流し 蛤 真丈 筍 若布 百合根
- 御造り 旬の鮮魚盛り合わせ 土佐醤油ムース 彩り野菜添え
- 蓋物 伊勢海老黄身煮 青野菜 根菜煮 銀鮓
- 魚料理 漁港直送 鮮魚の菜種オイル焼き ジャがいも麺 独活 春野菜天ぷら
- 肉料理 赤城牛ヒレ肉の蒸し焼き 新玉葱のピューレ
- 御食事 鰻のひつまぶし風
- 水菓子 本日の小菓子盛り合わせ

#### 会席料理 響 9,900円

- 先付 グリーンアスパラガスと春キャベツに白海老添え
- 前菜 箱島名水シルクサーモンのアンチエイジングマリネ  
無農薬甘楽産菜種油 国府新玉葱のドレッシング ズッキーニ エディブルフラワー
- 吸物 有機小松菜の摺り流し 蛤 筍 若布 百合根
- 御造り 旬の鮮魚盛り合わせ 土佐醤油ムース 彩り野菜添え
- 魚料理 漁港直送 鮮魚の菜種オイル焼き ジャがいも麺 独活 春野菜天ぷら
- 肉料理 赤城和牛蒸し焼き すき焼き風 原木椎茸 長葱 焼き豆腐 極割下ソース
- 御食事 高崎うどん ポン酢
- 水菓子 本日の小菓子盛り合わせ

#### SUKIYAKI 7,700円

#### 極SUKIYAKI 12,100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 12,100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。

#### 季節の味覚会席 要予約 12,100円

厳選した旬の食材を踏んだんに使った美熊野特製の会席です。

#### 酒プレミアムディナー

群馬県食材とSUKIYAKI、牧野酒造の日本酒ペアリングがセットになった群馬を味わうセットプラン

要予約 25,000円

※ペアリングなし 20,000円

### お子様メニュー / Kid's Menu

#### 梅 1,320円

- 唐揚げ
- ウィンナー
- エビフライ
- ナポリタン
- 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
- ナポリタン
- 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
- ナポリタン
- 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会席 12,100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

シルクサーモンマリネ  
黄身酢

前菜

和牛にぎり黒酢あん

御椀

沢煮椀

御造里

真鯛の煎り酒和え

温物

赤城和牛黒ビール煮込み

台の物

赤城和牛霜降り肉  
うれっ嫁トマト

高崎産ビツクリ舞茸

原木椎茸 長葱 焼豆腐

究極の白多喜

御食事

群馬県産こしひかり 留椀  
香の物

又は 高崎うどん

カレー粉 葱 香の物

甘味

本日の水菓子

# SUKIYAKI会席 7,700円

先付

シルクサーモンマリネ  
黄身酢

前菜

和牛にぎり黒酢あん

御椀

沢煮椀

台の物

城和牛霜降り肉  
うれっ嫁トマト

高崎産ビツクリ舞茸

原木椎茸 長葱 焼豆腐

究極の白多喜

御食事

群馬県産こしひかり 留椀  
香の物

又は 高崎うどん

カレー粉 葱 香の物

甘味

本日の水菓子

オプション

赤城和牛赤身肉 5枚+ ¥3,300

赤城和牛霜降り肉 2枚+ ¥3,300

野菜追加+ ¥1,100

※全て一人前の料金です



## 単品メニュー

Menu

- |                         |                     |         |
|-------------------------|---------------------|---------|
| ● 本日のおすすめ(スタッフにお尋ねください) | ● 高崎うどんハーフ          | 450円    |
| ● 赤城和牛メンチ 990円          | ● お造り3点盛り           | 1,980円~ |
| ● ポテトフライ トリュフ風味 990円    | ● 伊勢海老              | 7,700円  |
| ● 焼き鳥 660円              | ● 牡丹海老2本            | 1,430円  |
| ● 肉豆腐 990円              | ● 帆立                | 1,320円  |
| ● 天麩羅盛り合わせ(一人前) 1,650円  | ● 本鮪                | 1,650円  |
| ● 茸天麩羅 495円             | ● 本日の地物焼き           | 1,320円~ |
| ● カレー(米 or うどん) 1,400円  | ● 牛汁                | 330円    |
| ● 焼きのこ 極三杯酢掛け 660円      | ● あら汁               | 330円    |
| ● 水炊き鍋(メ付き) 2,480円      | ● 食事セット(ご飯・香の物・味噌汁) | 660円    |
| ● お手軽ステーキ 1,210円        |                     |         |



## 甘味

Sweets

- |                       |                 |        |
|-----------------------|-----------------|--------|
| ● 自家製ミニ和パフェ 660円      | ● 低糖質デザート 盛り合わせ | 1,320円 |
| ● 本日の自家製 アイスクリーム 550円 |                 |        |