

ランチグランドメニュー

Lunch 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
無農薬甘菜産菜種油 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
- 御造里 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
無農薬甘菜産菜種油 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
- 御造里 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
無農薬甘菜産菜種油 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
- 御造里 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り下「極」を使用した当店自慢のSUKIYAKIです。

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。

お祝い会席 要予約 12,100円

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
- 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



麺 / Pasta & Noodle

お出汁生パスタ御膳 1,870円

- 本日のパスタ
- 特選汁
- 出汁
- ミニサラダ
- デザート



高崎うどん御膳 1,430円

- 鶏むね肉
- 小鉢
- 玉子
- サラダ
- 木ノ子
- デザート
- 小葱
- 柑橘
- 特選汁



魚 / Fish ※本日の魚の種類はスタッフよりご案内させていただきます。

漁港直送鮮魚の 贅沢三昧御膳 2,640円

- 本日の鮮魚刺身の漬け&焼き魚
- サラダ
- ご飯
- 特選汁
- 香の物
- デザート



漁港直送本日の鮮魚御膳 2,200円

- 本日の鮮魚の天麩羅 or 焼き or 煮
- 小鉢
- サラダ
- ご飯
- 特選汁
- 香の物
- デザート



一汁五菜の すこやか御膳 2,200円

- サラダバーグ
- 香の物
- 彩り野菜黒酢餡掛け
- 小鉢
- アンチエイジング
- デザート
- シルクサーモンマリネ
- 食物繊維たっぷりキノコ汁
- 十五穀米



い・ろ・ど・り御膳 4,730円

- 本日の肉料理
- サラダ
- 旬魚のなめろう
- ご飯
- シルクサーモンマリネ
- 特選汁
- 茶碗蒸し
- 香の物
- 季節の小鉢二種
- デザート
- 牛しぐれ煮



鰻重御膳 3,850円[半身] 7,700円[一本]

- 鰻重
- 特選汁
- サラダ
- 香の物
- 和出汁
- お茶漬け薬味
- デザート



肉 / Meat

赤城牛ヒレステーキ御膳 5,060円

- 赤城牛ヒレステーキ
- サラダ
- 小鉢
- ご飯
- 牛汁
- 香の物
- デザート





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

美熊野の定食

Set Meal

テーブル席
数量限定
メニュー



SUKIYAKI定食

4,400円



Menu

SUKIYAKI サラダ
小鉢 ご飯 特選汁
香の物 卵 デザート

当店の会席で人気のすき焼きを
お気軽にご賞味いただけます



本日の888定食

977円

料理長お任せの
お得な日替わり定食です

Menu

本日のメイン
ご飯 サラダ
特選汁 香の物
デザート

