

グランドメニュー

Grand Menu

◆ 会席 / Kaiseki

ぐんまキュイジーヌ 花 15,400円

- 湯 鰹厚削り
- 先付 桜海老とシン牛蒡のかき揚げ、筍と赤城鶏の木の芽味噌和え
ホタルイカ旨煮
- 前菜 箱島名水シルクサーモン春色ムース菜園風、ハーブオイル
- 吸物 蛤の若竹椀、蕨、プレマオーガニック小松菜、柚子
- 御造里 漁港直送旬魚盛り合わせ、妻物、天然醸造土佐醤油
- 炭火烧 愛知三河産新仔鰻の蒲焼き、粉山椒、あしらい
- 魚料理 伊勢海老具足煮、独活、菜の花
- 肉料理 赤城和牛サーロインのグリル、赤味噌のフォンドヴォー
高崎産アスパラガスの炙り
- 御食事 いちご煮風土鍋炊きご飯、赤出汁、香の物
- 水菓子 季節の果物



※イメージ

◆ 会席 / Kaiseki

ぐんまキュイジーヌ 月 7,700円

- 先付 箱島名水シルクサーモンの春色ムース
エディブルフラワー、ハーブオイル
- 前菜 赤城鶏胸肉の低温調理と高崎産アスパラガスの皿田仕立て
トマト塩糀
- 吸物 シンじゃがとトマトの挿り流し、渋川ほそやのまる豚旨煮
プレマオーガニック小松菜、こごみ、辛子
- 御造里 漁港直送本日の旬魚、妻物、天然醸造醤油
- 炭火烧 赤城鶏の炭火烧き、昭和村柚子胡椒
- 魚料理 漁港直送旬魚のムニエル、シン玉ねぎのクリームソース
- 肉料理 赤城和牛の包焼き、和風フォンドヴォー、温野菜
- 御食事 高崎うどん、酢橘、青葱
- 水菓子 季節のフルーツ

◆ 会席 / Kaiseki

ぐんまキュイジーヌ 響 11,000円

- 湯 鰹厚削り
- 先付 シン筍と赤城鶏胸肉の木の芽味噌和え
- 前菜 箱島名水シルクサーモンムース菜園風、春野菜色々
- 吸物替 シンじゃがとトマトの挿り流し、渋川ほそやのまる豚やわか煮
こごみ、溶き辛子
- 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
- 炭火烧 愛知三河産新仔鰻の白焼き、山葵、群馬醤油
- 蒸物 岩手久慈港直送旬魚の菜種蒸し、高崎産アスパラガス餡、わかめ
桜海老かき揚げ、プレマオーガニック小松菜
- 肉料理 上州牛サーロイン旨煮、銀餡、トリュフ塩麴
- 御食事 高崎うどん、酢橘、ボン酢
- 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

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。

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

◆ お子様メニュー

酒コラボディナー 要予約 25,000円

※ベアリングなし 20,000円

梅 1,320円

- 唐揚げ
- ウィンナー
- エビフライ
- スパゲティ
- 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
- スパゲティ
- 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
- スパゲティ
- 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 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。

先付 旬菜盛り

前菜 赤城和牛ライス皿田
赤ワインヴェネガー
ハーブオイル

お椀 赤城和牛肉吸
若芽、筍、小葱、梅肉

御造り 旬魚盛り合わせ
妻物、土佐醤油

煮物 赤城和牛の柔らか煮
大根風呂吹き、彩野菜

すき焼き 赤城和牛霜降り
究極の白多喜

高崎産椎茸、前橋産小松菜
高崎産びつくり舞茸
うれっ娘トマト
長葱、焼き豆腐、地鶏玉子
極割下、結いの梅
トマトソルベ

御食事

メのカレーうどん、
又は卵かけご飯昭和村
あすなる工房の柚子胡椒添え

水菓子

季節のデザート

SUKIYAKI 9,900円

先付 旬菜盛り

お椀 赤城和牛肉吸
筍、若芽、梅

皿田 赤城和牛ライス皿田
赤ワインヴェネガー
ハーブオイル

温物 赤城和牛つくね
トマトフォンデュ

すき焼き 上州牛、白多喜
高崎産椎茸

プレマオーガニック小松菜
高崎産びつくり舞茸、長葱
うれっ娘トマト、焼き豆腐
地鶏玉子、極割下、結いの梅
トマトソルベ

御食事

メのカレーうどん、
又は卵かけご飯柚子胡椒添え
季節のデザート

水菓子

季節のデザート

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



単品メニュー

Menu

野菜料理

- 胡瓜糠漬け 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
- 麩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
- トマト糀のバーニャカウダ 1,430円
- 筍木の芽焼き 880円
- 麩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

お刺身

- 漁港直送本日の旬魚 990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

※●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～
- 愛知三河産鰻蒲焼き 3,300円
- 愛知三河産鰻白焼き 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

煮物

- 漁港直送本日の煮魚 1,430円～
- あら煮大根 990円
- 月夜野苺と蛤の酒蒸し 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

揚げ物

- 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
- 本日のパフェ 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ッツ、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～)
※メにうどん又は雑炊をお選びいただけます

お食事

- 本日のおにぎり (一個)
焼きたらこ、うめ、おかか他 440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 1,540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
- 本日の高崎生パスタ 1,430円～

※●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