

卒業・入学・お祝いディナー

CELEBRATION DINNER

季節の前菜3種

ご豆腐 いくら添え、サステイナブルサーモンのカルパッチョ、鴨のスモーク バルサミコソース
3 kinds of Seasonal Appetizers:
Godofu with Salmon Roe, Carpaccio with Sustainably Sourced Salmon,
Smoked Duck with Balsamic Reduction

福岡産フリルリーフのサラダ 人参ドレッシング

Salad with Fukuoka Frill Lettuce with Carrot Dressing

新玉葱のポタージュスープ

Spring Onion Potage

長浜市場直送桜鯛の鉄板焼き ガーリックバターソース

Grilled Cherry Anthias from Nagahama Fish Market on Teppan
with Fresh Tomato Herb Sauce

A4等級黒毛和種佐賀牛または褐色和種熊本あか牛 フィレ100gもしくはサーロイン120g

季節の焼き野菜 糸島の醤油と山葵 赤ワインソース

A4 Saga Black Beef or Kumamoto Brown Beef Filet 100g or Sirloin 120g
with Grilled Seasonal Vegetables on Teppan,
Itoshima Soy Sauce, Wasabi and Red Wine Sauce

福岡県産米 味噌汁 漬物 または

金葉亭特製ガーリックライス 赤出汁 漬物（追加で1,150円いただきます）

Steamed Fukuoka Rice, Miso Soup, Japanese Pickles or
Kinyohtei Signature Teppan Garlic Rice, Miso Soup, Japanese Pickles (Additional 1,150)

柚子シャーベット

Yuzu Sherbet

お一人様 / Per person **25,000**