

恵

MEGUMI

前菜：

博多一番どりと白菜のお浸し いくらとハーブを添えて

Hakata Ichibandori Chicken and Boiled Chinese Cabbage
with Salmon Roe and Herb

シャンピニオンスープ トリュフオイルのアクセント

Mushroom Soup with Truffles

ワサビ菜と栗の彩サラダ カリカリキノコ

和風ドレッシング

Colorful Salad with Wasabina and Chestnut, Crispy Mushroom,
Japanese Dressing

A4等級黒毛和種佐賀牛 または 褐色和種熊本県産あか牛

フィレ100g もしくは サーロイン120g

季節の焼き野菜 醤油と山葵 ポン酢

A4 Saga Black Beef or Kumamoto Brown Beef

Fillet 100g or Sirloin 120g

Grilled Seasonal Vegetables on Teppan,
Soy Sauce, Wasabi and Ponzu

白米 味噌汁 漬物

Steamed Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

または / Or

金葉亭特製ガーリックライス 味噌汁 漬物

(追加で1,250円いただきます)

Kinyohtei Signature Teppan Garlic Rice, Miso Soup,

Japanese Pickles

(additional JPY1,250)

鉄板で作る黒蜜きなこわらび餅

ピスタチオのジェラードを添えて

Warabimochi (Bracken Starch Dumpling) with Black Sugar Syrup
and Sweet Roast Soy Bean Powder on Teppan with Pistachio Gelato

お一人様 / Per person **16,000**

季節の前菜アップグレード： + 3,500

フォアグラのオムレツ ポルチーニ茸とモリーユ茸のデュクセルソース

Foie Gras Omelette, Porcini and Morel Duxelle

ビーフアップグレード： + 4,750

A5等級黒毛和種佐賀牛フィレ

Beef Upgrade: A5 Saga Black Beef Fillet

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税10%、サービス料13%が含まれます。

All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.

豊 YUTAKA

鰯の炙り ポン酢ジュレ 酢立
Lightly seared Spanish Mackerel, Ponzu Gelée, Sudachi

ほうれん草のポタージュスープ ピンクペッパー
Spinach Potage, Pink Pepper

ガーリックソフトシュリンプ 季節の野菜を添えて
Garlic Soft Shell Shrimp with Seasonal Vegetables

甘鯛の鉄板焼き 柚子香る茸飴 季節の秋野菜を添えて
Grilled Tilefish with Scales, thick Yuzu-flavored Mushroom Sauce
with Autumn Vegetables

A4等級黒毛和種佐賀牛 または 褐色和種熊本県産あか牛
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 ポン酢
A4 Saga Black Beef or Kumamoto Brown Beef
Fillet 100g or Sirloin 120g
Grilled Seasonal Vegetables on Teppan,
Itoshima Soy Sauce, Wasabi and Ponzu

白米 味噌汁 漬物
Steamed Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

または / Or

金葉亭特製ガーリックライス 味噌汁 漬物
(追加で1,250円いただきます)
Kinyohtei Signature Teppan Garlic Rice, Miso Soup, Japanese Pickles
(additional JPY1,250)

鉄板で作る黒蜜きなこわらび餅
ピスタチオのジェラードを添えて
Warabimochi (Bracken Starch Dumpling) with Black Sugar Syrup
and Sweet Roast Soy Bean Powder on Teppan with Pistachio Gelato

お一人様 / Per person **24,000**

季節の前菜アップグレード: + 3,500
フォアグラのオムレツ ポルチーニ茸とモリーユ茸のデュクセルソース
Foie Gras Omelette, Porcini and Morel Duxelle

ビーフアップグレード: + 4,750
A5等級黒毛和種佐賀牛フィレ
Beef Upgrade: A5 Saga Black Beef Fillet

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税10%、サービス料13%が含まれます。
All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.

天

TEN

～ 佐賀牛と海鮮のプレミアムディナーコース ～

季節の前菜：

ズワイガニとカブの揚げびたし 柚子あん

Fried Snow Crab and Turnip in Bonito Stock, thick Yuzu Sauce

紫芋のポタージュスープ

カリカリベーコンのアクセント

Purple Potato Potage, Crispy Bacon

ガーリックソフトシュリンプ

季節の野菜を添えて

Garlic Soft Shell Shrimp with Seasonal Vegetables

鮑のパンシールド 葱ソース

Grilled Abalone on Teppan, Spring Onion Sauce

イセエビの鉄板焼き 柴漬けディップ

Grilled Spiny Lobster on Teppan, Red Perilla Dip

A4等級黒毛和種佐賀牛 または 褐色和種熊本県産あか牛

フィレ100g もしくは サーロイン120g

季節の焼き野菜 醤油と山葵

A4 Saga Black Beef or Kumamoto Brown Beef

Fillet 100g or Sirloin 120g

Grilled Seasonal Vegetables on Teppan, Soy Sauce and Wasabi

白米 味噌汁 漬物

Steamed Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

または / Or

金葉亭特製ガーリックライス 味噌汁 漬物

Kinyohtei Signature Teppan Garlic Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

鉄板で作る黒蜜きなこわらび餅

ピスタチオのジェラードを添えて

Warabimochi (Bracken Starch Dumpling) with Black Sugar Syrup
and Sweet Roast Soy Bean Powder on Teppan with Pistachio Gelato

お一人様 / Per person **36,000**

季節の前菜アップグレード： + 3,500

フォアグラのオムレツ ポルチーニ茸とモリーユ茸のデュクセルソース

Foie Gras Omelette, Porcini and Morel Duxelle

ビーフアップグレード： + 4,750

A5等級黒毛和種佐賀牛フィレ

Beef Upgrade: A5 Saga Black Beef Fillet

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税10%、サービス料13%が含まれます。

All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.