

# 恵

## MEGUMI

海老と冬野菜のテリーヌ仕立て ガーリックレモンソース  
Shrimp and Winter Vegetable Terrine, Garlic Lemon Sauce

さつまいものポターージュスープ  
Sweet Potato Potage

蕪とズワイガニのマリネサラダ  
粒マスタードとマヨネーズのヴィネグレット  
Marinated Turnip and Snow Crab Salad,  
Whole Grain Mustard and Mayonnaise Vinaigrette

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)

ベリーティラミス ピスタチオのアイスを添えて  
Berry Tiramisu with Pistachio Ice Cream

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.



YUTAKA

博多地鶏の松風焼き

Grilled Hakata Chicken with Poppy Seeds

シャンピニオンスープ

Mushroom Soup

鴨と茸の朴葉味噌焼き 季節の野菜を添えて

Grilled Duck and Mushroom with Miso on Magnolia Leaf  
with Seasonal Vegetables

甘鯛の昆布締め鉄板焼き グリーンソース

季節の野菜を添えて

Grilled Kombu marinated Tilefish on Teppan with Green Sauce  
and Seasonal 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)

ベリーティラミス ピスタチオのアイスを添えて

Berry Tiramisu with Pistachio Ice Cream

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：

マグロとアボガドのタルタル仕立て 蟹とキャビア添え  
Tuna and Avocado Tartare with Crab and Caviar

トマトクリームスープ  
Tomato Cream Soup

鴨と茸の朴葉味噌焼き 季節の野菜を添えて  
Grilled Duck and Mushroom with Miso on Magnolia Leaf  
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

ベリーティラミス ピスタチオのアイスを添えて  
Berry Tiramisu with Pistachio Ice Cream

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.