

年末年始ディナー

End of Year & New Year Dinner

アミューズブーシュ：

炙りマグロの和風タルタル バゲット添え

Amuse Bouche:

Japanese-style lightly seared Tuna Tartare with Baguette

温焼き前菜：

鴨ロース肉のロースト 柚子胡椒香るバンルーシュソース

Hot Appetizer:

Roasted Duck Breast, Yuzu Pepper-flavored Red Wine Sauce

さつまいものクリームスープ サツマイモチップを添えて

Creamy Sweet Potato Soup with Sweet Potato Chips

甘鯛の松笠揚げ焼き 生姜クールブイヨン

Shallow-fried Tilefish with Scales, Ginger Court-Bouillon

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

醤油 山葵 ポン酢

A4 Saga Black Beef or Kumamoto Brown Beef

Filet (100g) or Sirloin (120g)

with Grilled Seasonal Vegetables,

Soy Sauce, Wasabi and Ponzu

金葉亭 オリジナルガーリックライス・赤出汁

KINYOHTEI Original Garlic Rice / Miso Soup

白玉アイスのぜんざい あまおうを添えて

Sticky Rice Flour Dumpling with Ice Cream and

Zenzai (Sweet Red Bean Soup) with Amaou Strawberry

お一人様 / Per Person

26,000

※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.

年末年始ディナー End of Year & New Year Dinner

アミューズブーシュ：
サスティナブルサーモンマリネと冬野菜のテリーヌ
バジルオイルと粒マスタードソース

Amuse Bouche:
Marinated Sustainably Sourced Salmon and Winter Vegetables Terrine,
Basil Oil and Whole Grain Mustard Sauce

温焼き前菜：
鴨ロース肉のロースト 柚子胡椒香るバンルーシュソース

Hot Appetizer:
Roasted Duck Breast, Yuzu Pepper-flavored Red Wine Sauce

カリフラワーポタージュスープ カリカリベーコンのアクセント
Cauliflower Potage with Crispy Bacon

甘鯛の松笠揚げ焼き 生姜クールブイヨン
Shallow-fried Tilefish with Scales, Ginger Court-Bouillon

活鮑の鉄板焼き 葱ソース
Grilled Live Abalone on Teppan, Scallion 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 醤油 山葵 ポン酢
A4 Saga Black Beef or Kumamoto Brown Beef
Filet (100g) or Sirloin (120g)
with Grilled Seasonal Vegetables, Soy Sauce, Wasabi and Ponzu

金葉亭 オリジナルガーリックライス・赤出汁
KiYOHTEI Original Garlic Rice / Miso Soup

白玉アイスのぜんざい あまおうを添えて
Sticky Rice Flour Dumpling with Ice Cream and
Zenzai (Sweet Red Bean Soup) with Amaou Strawberry

お一人様 / Per Person **33,000**

年末年始ディナー

End of Year & New Year Dinner

アミューズブーシュ：

冷製燻製マグロとアボカドのカクテル仕立て 宮崎キャビア

Amuse Bouche:

Cold Smoked Tuna and Avocado Cocktail, Miyazaki Caviar

温焼き前菜：

鴨ロース肉のロースト 柚子胡椒香るバンルーシュソース

Hot Appetizer:

Roasted Duck Breast, Yuzu Pepper-flavored Red Wine Sauce

カブのポターージュスープ 春菊のアクセント

Turnip Potage with Garland Chrysanthemum

活鮑の鉄板焼き 葱ソース

Grilled Live Abalone on Teppan, Scallion Sauce

イセエビの鉄板焼き ひしほ味噌ディップ

Grilled Spiny Lobster on Teppan, Hishiho Miso Dip

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 醤油 山葵 ポン酢

A4 Saga Black Beef or Kumamoto Brown Beef

Filet (100g) or Sirloin (120g)

with Grilled Seasonal Vegetables, Soy Sauce, Wasabi and Ponzu

金葉亭 オリジナルガーリックライス・赤出汁

KINYOHTEI Original Garlic Rice / Miso Soup

白玉アイスのぜんざい あまおうを添えて

Sticky Rice Flour Dumpling with Ice Cream and

Zenzai (Sweet Red Bean Soup) with Amaou Strawberry

お一人様 / Per Person

38,000

※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.