恵
MEGUMI

空豆のムース　コンソメジュレ　蟹身フレークとキャビア
Broad bean mousse, consommé gelée,
shredded crab meat and caviar

春キャベツのスープ
Spring cabbage soup

ロメインレタスと鶏コンフィのシーザーサラダ　温泉玉子添え
Caesar salad with romaine lettuce and chicken confit
with onsentamago

A4等級黒毛和種佐賀牛　<u>または</u>　褐色和種熊本県産あか牛
フィレ100ｇ　<u>もしくは</u>　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 <u>or</u> Kumamoto brown beef
fillet 100g <u>or</u> 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
KINYOHTEI signature teppan garlic rice,
miso soup, japanese pickles

桜アイスを求肥で包んで　洋風桜餅
Sakura ice cream wrapped with gyuhi (soft rice cake),
western-style sakuramochi
(sweet pink-colored rice cake stuffed with red bean paste)

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

初カツオのカルパッチョ　梅肉ラビゴットソース
Spring bonito carpaccio with japanese plum ravigote sauce

人参のポタージュ
Carrot potage

鶏の鉄板焼き　バッサーノ風
Bassanese-style grilled chicken on teppan with egg sauce

鰆のポアレ　春野菜　ノイリー香るブールブラン
Pan-fried spanish mackerel, spring vegetables,
noilly beurre blanc sauce

A4等級黒毛和種佐賀牛　<u>または</u>　褐色和種熊本県産あか牛
フィレ100ｇ　<u>もしくは</u>　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 <u>or</u> Kumamoto brown beef
fillet 100g <u>or</u> 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
KINYOHTEI signature teppan garlic rice,
miso soup, japanese pickles

桜アイスを求肥で包んで　洋風桜餅
Sakura ice cream wrapped with gyuhi (soft rice cake),
western-style sakuramochi
(sweet pink-colored rice cake stuffed with red bean paste)

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：
ズワイガニと菜の花の湯葉巻き
春野菜とウニを添えて　みぞれ餡
Snow crab and canola flower wrapped with yuba,
spring vegetables and sea urchin, thick grated daikon sauce

ごぼうのポタージュスープ
Burdock potage

博多地鶏の鉄板焼き　バッサーノ風
Bassanese-style grilled Hakata chicken on teppan with egg sauce

鮑のパンシアード　肝ソース　すだち
Grilled abalone on teppan, liver butter sauce, sudachi

イセエビの鉄板焼き　赤紫蘇ディップ
Grilled spiny lobster on teppan, red perilla dip

A4等級黒毛和種佐賀牛　<u>または</u>　褐色和種熊本県産あか牛
フィレ100ｇ　<u>もしくは</u>　サーロイン120ｇ
季節の焼き野菜　醤油と山葵
A4 Saga black beef <u>or</u> Kumamoto brown beef
fillet 100g <u>or</u> 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

桜アイスを求肥で包んで　洋風桜餅
Sakura ice cream wrapped with gyuhi (soft rice cake),
western-style sakuramochi
(sweet pink-colored rice cake stuffed with red bean paste)

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.