



玉子豆腐 順才 旨出汁
Egg tofu, water shield, bonito stock

ヴィシソワーズ トリュフの香り
Vichyssoise flavored with truffle

フリルリーフのサラダ 人参ドレッシング
Frill leaf salad, carrot dressing

A4等級黒毛和種佐賀牛内モモ肉50gと
褐色和種熊本県産あか牛サーロイン50g
季節の焼き野菜 醤油と山葵で
A4 Saga black beef shank 50g and
Kumamoto brown beef sirloin 50g
Grilled seasonal vegetables, soy sauce and wasabi

白米 味噌汁 漬物
または
金葉亭特製ガーリックライス 味噌汁 漬物
Steamed rice with miso soup and pickles
OR
Kinyohtei signature garlic rice, miso soup and pickles

青のソルトアイス
Blue-colored salted ice cream

お一人様 / Per person **6,600**



鱧と夏野菜のエスカベッシュ

Pike conger and summer vegetable escabeche

人参とオレンジのポタージュ

Carrot and orange pottage

フリルリーフのサラダ 人参ドレッシング

Frill leaf salad, carrot dressing

イサキの鉄板焼き 夏野菜を添えて
ガーリックバターソース

Grilled chicken grunt on teppan with summer vegetables,
garlic butter sauce

A4等級黒毛和種佐賀牛内モモ肉50gと
褐色和種熊本県産あか牛サーロイン50g
季節の焼き野菜 醤油と山葵で

A4 Saga black beef shank 50g and
Kumamoto brown beef sirloin 50g
Grilled seasonal vegetables, soy sauce and wasabi

白米 味噌汁 漬物

または

金葉亭特製ガーリックライス 味噌汁 漬物

Steamed rice with miso soup and pickles

OR

Kinyohtei signature garlic rice, miso soup and pickles

デコボンシャーベット

Dekopon sherbet

お一人様 / Per person **9,100**

光

HIKARI

冷製国産ヒラメのポシェ トマトヴィネガーソース
Chilled poached domestic flatfish,
vinegared tomato sauce

とうもろこし冷製スープ
Chilled corn soup

フリルリーフのサラダ 人参ドレッシング
Frill leaf salad, carrot dressing

鱸の香草パン粉焼きレモンバターソース
Herb crusted sea bass Lemon butter sauce

A4等級黒毛和種佐賀牛フィレ80g もしくはサーロイン100g
季節の焼き野菜 醤油と山葵で
A4 Saga black beef fillet 80g or sirloin 100g
Grilled seasonal vegetables, soy sauce and wasabi

白米 味噌汁 漬物
または
金葉亭特製ガーリックライス 味噌汁 漬物
Steamed rice with miso soup and pickles
OR
Kinyohtei signature garlic rice, miso soup and pickles

さくらアイス
Sakura ice cream

お一人様 / Per person **13,000**

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