



とうもろこし豆腐 旨出汁
Corn tofu with bonito stock

枝豆の冷製ポタージュスープ ピンクペッパーのアクセント
Chilled edamame potage with pink pepper

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
Kinyohte signature garlic rice, miso soup and pickles

ヨーグルトソルベ
Yoghurt sorbet

お一人様 / Per person **6,600**



ヒラマサのカルパッチョ ガーリックトマトソース
Yellowtail amberjack carpaccio with garlic-tomato sauce

黄色ズッキーニの冷製スープ
カリカリベーコンのアクセント
Chilled yellow zucchini soup with crispy bacon

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

太刀魚の鉄板焼き 夏野菜を添えて ガーリックバターソース
Grilled cutlassfish 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

ブルーベリーチーズケーキアイス
Blueberry cheesecake ice cream

お一人様 / Per person **9,100**

光

HIKARI

炙り鰻と焼き茄子の冷製仕立て
Chilled lightly seared eel and grilled eggplant

夏野菜のトマトガスパチョスープ
Summer vegetables and tomato gazpacho

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

鱸の地中海風アクアパッツァ 特殊なフィルムに包んで
"Acqua pazza" with sea bass

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

黒蜜きなこアイス
Brown sugar syrup and kinako (roast soybean powder) 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