

# 恵

## MEGUMI

サンマのコンフィ キノコ添え  
オリーブとアンチョビソース

Saury confit with mushroom, Olive with anchovy sauce

パンプキンポターージュ

Pumpkin potage

紫芋とクリームチーズのサラダ  
ブラックペッパーのアクセント

Purple potato and cream cheese salad with black pepper

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

Choice of A4 Saga black beef or  
Kumamoto brown beef fillet 100g or sirloin 120g  
Grilled seasonal vegetables, soy sauce, ponzu 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

フレッシュシャインマスカットのヴェリーヌ  
イチジクのアクセント

Fresh shine muscat verrine with fig

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 omelet, 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

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。

\*Menu items may vary slightly depending on the season.

※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

\*If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※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

戻りカツオのタタキ カルパッチョ仕立て  
香味ソース

Carpaccio with autumn bonito tataki,  
perilla and Japanese ginger sauce

スイートポテトのポターシュ  
Sweet potato potage

国産あさりと帆立の酒蒸し  
ガーリックバターソース

Steamed local shortneck clam and scallop with sake  
garlic butter sauce

太刀魚の鉄板焼き 秋野菜を添えて  
ヴェルモットソース

Grilled cutlassfish on teppan with autumn vegetables  
vermouth sauce

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

Choice of A4 Saga black beef or  
Kumamoto brown beef fillet 100g or sirloin 120g  
Grilled seasonal vegetables, soy sauce, ponzu 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

フレッシュシャインマスカットのヴェリーヌ  
イチジクのアクセント

Fresh shine muscat verrine with fig

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 omelet, 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

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。

\*Menu items may vary slightly depending on the season.

※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

\*If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※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 ～

佐賀牛モモ肉のローストビーフ  
和風オニオンソース

Roast Saga beef leg, Japanese onion sauce

シャンピニオンスープ  
Mushroom soup

国産あさりと帆立の酒蒸し  
ガーリックバターソース

Steamed local shortneck clam and scallop with sake,  
garlic butter sauce

鮑のパンシールド アオサ海苔館

Grilled local abalone, thick sea lettuce sauce

イセエビの鉄板焼き ひしほ味噌ディップ  
Grilled spiny lobster, Hishiho miso 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 ポン酢

Choice of A4 Saga black beef or  
Kumamoto brown beef fillet 100g or sirloin 120g  
Grilled seasonal vegetables, soy sauce, ponzu 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

フレッシュシャインマスカットのヴェリーヌ  
イチジクのアクセント

Fresh shine muscat verrine with fig

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 omelet, 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

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。

\*Menu items may vary slightly depending on the season.

※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

\*If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※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.