

# 恵

## MEGUMI

柿と春菊の白和え 鴨旨煮

Persimmon and garland chrysanthemum mixed with tofu  
Simmered duck with soy

紫芋のポタージュスープ カリカリベーコン

Purple potato potage, crispy bacon

イチジクとルッコラのサラダ クリームチーズのアクセント  
ハニーヴィネグレット

Salad with fig, rocket and cream cheese, honey vinaigrette

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

パンプキンシュークリーム  
ミックスナッツのキャラメリゼ

Pumpkin cream puff, caramelized mixed nuts

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。※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。

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

炙り秋刀魚のマリネ 柿ジュレを添えて  
Marinated lightly seared saury persimmon gelée

和栗のポターージュスープ  
ピンクペッパーのアクセント  
Japanese chestnut potage pink pepper

鉄板で作る博多水炊き 柚子胡椒  
Hakata mizutaki (chicken hot pot), yuzu pepper

甘鯛の松笠焼き セロリラブピューレ 生姜のクールブイヨン  
Grilled tilefish with scales, celeriac purée, ginger court-bouillon

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

パンプキンシュークリーム  
ミックスナッツのキャラメリゼ  
Pumpkin cream puff, caramelized mixed nuts

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。※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。

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

イチジクと鴨肉のミルフィーユ仕立て クリームチーズとバルサミコ 2種類のソース  
Fig and duck mille-feuille, cream cheese sauce and balsamic glaze

ごぼうのポターージュスープ ブラックペッパーのアクセント  
Burdock potage black pepper

鉄板で作る博多水炊き 柚子胡椒  
Hakata mizutaki (chicken hot pot), yuzu pepper

鮑のパンシールド アオサ海苔餡  
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

パンプキンシュークリーム  
ミックスナッツのキャラメリゼ  
Pumpkin cream puff, caramelized mixed nuts

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。\*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。

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