

年末年始ディナー A
End of Year & New Year Dinner A

サスティナブルサーモンマリネと海老の冬野菜テリーヌ
バジルオイルと粒マスタードのソース

Marinated sustainably sourced salmon and shrimp with terrine of winter vegetable
basil oil and whole grain mustard sauce

フォワグラソテーと大根のコンフィ 和風仕立て 柚子胡椒のアクセント
Sautéed foie gras with Japanese white radish confit, yuzu pepper

さつまいものスープ サツマイモチップとチアシードを添えて
Sweet potato soup sweet potato chips, chia seed

鉄板で作るクエの小鍋仕立て 柚子の香り
Grilled longtooth grouper flavored with yuzu

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 山葵 ポン酢

A4 Saga black beef or Kumamoto brown beef Filet 100g or sirloin 120g
Grilled seasonal vegetables, Soy sauce, wasabi and ponzu

金葉亭 特製ガーリックライス 味噌汁 漬物
Kinyohte signature garlic rice, miso soup, Japanese pickles

白玉アイスぜんざい あまおうを添えて
Zenzai (Sweet red bean soup)
with glutinous rice flour dumplings and ice cream, Amaou strawberry

お一人様 / Per Person 25,000

※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.

年末年始ディナー B
End of Year & New Year Dinner B

中トロマグロと甘えびのカクテル仕立て
Medium fatty tuna and sweet shrimp cocktail

フォワグラのソテー リンゴバルサミソース 金柑のアクセント
Sautéed foie gras, apple balsamic sauce, kumquat

カブのポターージュスープ カリカリベーコンと一緒に
Turnip potage with crispy bacon

金目鯛のポアレ オレンジブールブランソース
Pan-fried golden eye snapper, orange beurre blanc

活鮑の鉄板焼き 肝ソース 酢立の香り
Grilled abalone, abalone liver sauce, sudachi

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 山葵 ポン酢
A4 Saga black beef or Kumamoto brown beef Filet 100g or sirloin 120g
Grilled seasonal vegetables, Soy sauce, wasabi and ponzu

金葉亭特製ガーリックライス 味噌汁 漬物
Kinyohte signature garlic rice, miso soup, Japanese pickles

ラム酒香る テリーヌショコラ あまおう添え
Rum-chocolate terrine with Amaou strawberry

お一人様 / Per Person 30,000

※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.

年末年始ディナー C
End of Year & New Year Dinner C

生ウニと炙り中トロのタルタル
Tartare of lightly seared tuna with sea urchin

フォワグラソテーと大根のコンフィ 和風仕立て 柚子胡椒のアクセント
Sautéed foie gras and Japanese white radish confit, yuzu pepper

桜エビのビスクスープ 春菊と一緒に
Sakura shrimp bisque with garland chrysanthemum

鮑の鉄板焼き 香味ソース
Grilled abalone, soy-based ginger 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 山葵 ポン酢
A4 Saga black beef or Kumamoto brown beef Filet 100g or sirloin 120g
Grilled seasonal vegetables, Soy sauce, wasabi and ponzu

金葉亭 特製ガーリックライス 味噌汁 漬物
Kinyohte signature garlic rice, miso soup, Japanese pickles

白玉アイスぜんざい あまおうを添えて
Zenzai (Sweet red bean soup)
with glutinous rice flour dumpling and ice cream, Amaou strawberry

お一人様 / Per Person 36,000

※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.