



ご豆腐 旨出汁 いくら添え
Godofu with salmon roe and bonito stock

トマトスープ
Tomato soup

福岡県産フリルリーフのサラダ 人参ドレッシング
Fukuoka 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

黒みつきなごアイス
Roast soy bean powder ice cream with black sugar syrup

お一人様 / Per person **6,600**

※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.



ヤリイカのネギと生姜和え
Spear squid and green onion mixed with ginger

レンコンと豆乳ポターシュ
Lotus root and soy milk soup

福岡県産フリルリーフのサラダ 人参ドレッシング
Fukuoka frill leaf salad, carrot dressing

アオナの鉄板焼き ガーリックバターソース 季節の冬野菜を添えて
Grilled yellow grouper, garlic butter sauce winter vegetables

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

黒ごまアイス
Black sesame ice cream

お一人様 / Per person **9,100**

※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.

光 HIKARI

蟹と白菜のミルフィーユ 柚子胡椒のアクセント
Millefeuille with crab and napa cabbage, yuzu pepper

カブのクリームスープ
Creamy turnip soup

福岡県産フリルリーフのサラダ 人参ドレッシング
Fukuoka frill leaf salad, carrot dressing

金目鯛の西京焼き 季節の冬野菜を添えて
Grilled golden eye snapper with Saikyo miso winter vegetables

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

あまおうのアイスクリーム
Amaou strawberry 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

※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.

ノーズトゥテイル A

Nose To Tail A

前菜：

ほほ肉のプレゼ 牛テールの煮凝りとピクルス
もも肉のターターステーキ

Appetizer :

Braised beef cheek, jellied beef tail, pickles
Beef shank tartare

テンダーロインとハンガーステーキの食べ比べ 季節の野菜
ブラックペッパーコーン、セサミシードとスモークソルト

Tenderloin and hanger steak, seasonal vegetables,
black pepper corn, sesame and smoked salt

クリスピーな背油を使ったガーリックライス
スライスサーロインの茶漬け仕立て

Garlic rice with crispy back fat Sirloin "ochazuke"

ミルクゼリーとフレッシュフルーツ クッキーサブレ
Milk jelly, fresh fruit, sable cookie

アップグレード： + 1,000

牛タンと博多ネギのアヒージョ フォカッチャと

Ajillo of beef tongue with Hakata green onion, focaccia

アップグレード： + 1,200

メインのリブアイ

Rib eye

お一人様 / Per person **7,000**

※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。※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.

ノーズトゥテイル B

Nose To Tail B

前菜：

ほほ肉のプレゼ 牛テールの煮凝りとピクルス
もも肉のターターステーキ

Appetizer :

Braised beef cheek, jellied beef tail, pickles
Beef shank tartare

牛テールコンソメ ブルドシャンク 山椒の香り

Beef tail consommé, pulled shank, Japanese pepper

ランプとテンダーロインの食べ比べ 季節の野菜
ブラックペッパーコーン、セサミシードとスモークソルト

Tenderloin and hanger steak, seasonal vegetables,
black pepper corn, sesame and smoked salt

クリスピーな背油を使ったガーリックライス
スライスサーロインの茶漬け仕立て

Garlic rice with crispy back fat Sirloin "ochazuke"

ミルクゼリーとフレッシュフルーツ クッキーサブレ

Milk jelly, fresh fruit, sable cookie

アップグレード： + 1,000

牛タンと博多ネギのアヒージョ フォカッチャと

Upgrade : Ajillo of beef tongue with Hakata green onion, focaccia

アップグレード： + 1,200

メインのリブアイ

Upgrade : Rib eye

お一人様 / Per person **9,000**

※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。※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.