

恵 MEGUMI

炙り鯖 サラダ仕立て 胡麻ソース
Lightly seared vinegared mackerel salad
with sesame sauce

新玉葱のスープ
Onion soup

新玉葱と菜の花のサラダ
柚子香るドレッシング
Onion and canola flower salad
yuzu dressing

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

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

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.



サステイナブル帆立の昆布締めカルパチョ 柚子胡椒のアクセント
Carpaccio of kombu-marinated sustainably sourced scallop, yuzu pepper

トマトオニオンスープ
Tomato and onion soup

燻製チーズで作る海老とスモークサーモンのニョッキグラタン
Gnocchi and smoked cheese gratin
with shrimp and smoked salmon

真鯛の鉄板焼き アオサ海苔餡 ネギ
Grilled red sea bream
Sea lettuce sauce, green onion

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

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

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.



～ 佐賀牛と海鮮のプレミアムディナーコース ～

河豚のタタキと甘えびのミキュイ ポン酢ジュレ
Blowfish tataki and sweet shrimp mi-cuit, ponzu gelée

ごぼうのポタージュスープ
Burdock soup

燻製チーズで作る海老とスモークサーモンのニョッキグラタン
Gnocchi and smoked cheese gratin
with shrimp and smoked salmon

鮑の鉄板焼き 酢橘
Grilled abalone on teppan, sudachi lime

イセエビの鉄板焼き ひしほ味噌ディップ
Grilled spiny lobster on teppan, 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

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

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.

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

牛タンと博多ネギのアヒーショ フォカッチャと

Ajillo of beef tongue with Hakata green onion, focaccia

ハンガーステーキと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

Hanger steak, rump and tenderloin, 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

お一人様 / Per person **17,000**

※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

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

リブアイとランプと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

Rib eye, rump, 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

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。※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.