



胡麻豆腐 いくら添え  
Sesame tofu with salmon roe

新玉葱のポタージュスープ  
Onion soup

フリルリーフときのこのこのサラダ 人参ドレッシング  
Frill leaf and mushroom 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

黒豆ときなこアイス  
Roast soy bean ice cream with black beans

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.



蛤と菜の花のお浸し 柚子の香り  
Steamed hamaguri clam with canola flower, yuzu

トマトオニオンスープ  
Tomato and onion soup

フリルリーフと紅茶鴨のサラダ 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

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

ブラッドオレンジシャーベット  
Blood orange sherbet

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

白菜のブレゼ 生ハム巻き  
Braised napa cabbage wrapped with cured ham

ごぼうのポタージュスープ  
Burdock soup

フリルリーフとサスティナブルサーモンのサラダ 人参ドレッシング  
Frill leaf and sustainably sourced salmon salad,  
carrot dressing

真鯛の鉄板焼き アオサ海苔餡  
Grilled red seabream, thick sea lettuce sauce

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

日向夏シャーベット  
Hyuganatsu (New summer orange) sherbet

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.