

光 HIKARI

初カツオの炙り いくらと利尻昆布のオイルで
Lightly seared spring bonito, salmon roe and Rishiri kombu oil

和ごぼうのポターージュ ごぼうのチップを添えて
Japanese burdock soup, burdock chips

フリルリーフのサラダ 人参ドレッシング
Frill leaf salad,
carrot dressing

鯖の信州蒸し焼き 京風の和出汁と共に
Steamed Spanish mackerel rolled with soba, Japanese-style bonito dashi

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

パannaコッタ 季節のフレッシュフルーツ
Pannacotta, fresh seasonal fruit

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.



春野菜のテリーヌ 粒マスタードソース

Spring vegetable terrine, whole grain mustard sauce

和ごぼうのポタージュ ごぼうのチップを添えて

Japanese burdock soup, burdock chips

フリルリーフサラダ 人参ドレッシング

Frill leaf salad, carrot dressing

桜鯛とホタテの鉄板焼き ガーリックバターソース

Grilled cerry anthias and scallops, garlic butter sauce

A4 等級黒毛和種佐賀牛肉モモ肉 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

パナコッタ 季節のフレッシュフルーツ

Pannacotta, fresh seasonal fruit

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.



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

和ごぼうのポタージュ ごぼうのチップを添えて
Japanese burdock soup, burdock chips

フリルリーフのサラダ 人参ドレッシング
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

パナコッタ 季節のフレッシュフルーツ
Pannacotta, fresh seasonal fruit

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.

ノーズトゥテイル A

Nose To Tail A

前菜：

牛スジの味噌煮込み

牛肉生ハムのピンチョスの盛り合わせ

Appetizer:

Braised beef tendon with miso,
Assorted cured beef ham and pinchos

ランプとサ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

Rump and sirloin, seasonal vegetables,
black pepper corn, sea salt and wasabi

金葉亭特製ガーリックライス

味噌汁 漬物

Kinyohtei signature garlic rice

Miso soup, Japanese pickles

伊都ヨーグルトで作るミルク羊羹 フレッシュフルーツ

Ito Yoghurt milk yokan, fresh fruits

アップグレード： +1,000

燻製リードヴォーの香草パン粉焼き

Herb crusted smoked sweetbread

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：

牛スジの味噌煮込み

牛肉生ハムのピンチョスの盛り合わせ

Appetizer:

Braised beef tendon with miso,
Assorted cured beef ham and pinchos

牛テールコンソメスープ 山椒オイル

Beef tail soup, Japanese pepper oil

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、シーソルトと山葵

Rump and tenderloin, seasonal vegetables,
black pepper corn, sea salt and wasabi

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"

伊都ヨーグルトで作るミルク羊羹 フレッシュフルーツ

Ito Yoghurt milk yokan, fresh fruits

アップグレード： +1,000

燻製リードヴォーの香草パン粉焼き

Herb crusted smoked sweetbread

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、ご連絡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.