

天 TEN

金葉亭プレミアムディナーコース

ホワイトアスパラのブランマンジェ ウニとキャビア コンソメジュレ添え
White asparagus blanc manger with sea urchin, caviar and consommé gelée

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

車海老のポアレ あさりとマッシュルームのナージュ
Pan-fried kuruma prawn, short neck clam and mushroom nage

鮑の鉄板焼き 酢立
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
Kinyohte signature garlic rice, miso soup and pickles

パナコッタとフレッシュメロンのスープ 白ワインのジュレ
Pannacotta and fresh melon soup, white wine gelée

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.



YUTAKA

旬の食材を取り入れたおススメ ディナーコース

炙りシマアジのカルパッチョ仕立て ネギとアンチョビソース

Carpaccio with lightly seared striped jack,
green onion and anchovy 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

車海老のポアレ あさりとマッシュルームのナーシュ

Pan-fried kuruma prawn, short neck clam and mushroom nage

鰯の信州蒸し焼き 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 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

Kinyohte signature garlic rice, miso soup and pickles

パナコッタとフレッシュメロンのスープ 白ワインのジュレ

Pannacotta and fresh melon soup, white wine gelée

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.



タコと有頭エビのアンサンブル チーズ香るジェノベーゼソース
Octopus and head-on prawn, cheese-flavored Genovese 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

鉄板で作るサラダ プリニスタイル
Salad on blini

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

パナコッタとフレッシュメロンのスープ 白ワインのジュレ
Pannacotta and fresh melon soup, white wine gelée

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：

牛スジの味噌煮込み 牛ホホのブレゼ
牛肉生ハムのピンチョスの盛り合わせ

Appetizer：

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

温前菜：

Hot Appetizer：

燻製リードヴォーの香草パン粉焼き
Herb crusted smoked sweetbread

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

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

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

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.

ノーズトゥ テイル B

Nose To Tail B

前菜：

牛スジの味噌煮込み 牛ホホのプレゼ
牛肉生ハムのピンチョスの盛り合わせ

Appetizer：

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

温前菜：

Hot Appetizer：

燻製リードヴォーの香草パン粉焼き
Herb crusted smoked sweetbread

スープ

Soups

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、サーロイン、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, sirloin 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

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.