



胡麻豆腐とオクラのすり流し いくらを飾って  
Sesame tofu and grated okra, salmon roe

ヴィシソワーズ 黒胡椒のエクラゼ  
Vichyssoise, crushed black pepper

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

牛乳羊羹とイチジクのピューレ  
Milk yokan (Jellied milk) and fig puree

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.



夏野菜と白髪ねぎの鰻ざく

Eel mixed with summer vegetables and shredded scallion

枝豆の冷製ポタージュ

Cold edamame soup

フリルリーフサラダ 人参ドレッシング

Frill leaf salad, carrot dressing

真鯛と有頭エビの鉄板焼き ガーリックバターソース

Grilled tielfish and head-on prawn, 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

牛乳羊羹とイチジクのピューレ

Milk yokan (Jellied milk) and fig puree

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

アワビの冷製コンフィ仕立て キウイのソース  
Cold abalone confit, kiwi sauce

夏野菜のガスパッチョ  
Gazpacho with summer vegetables

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

イサキのポワレ ピスタチオのクリームソース  
Pan-fried chicken grunt, pistachio 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

牛乳羊羹とイチジクのピューレ  
Milk yokan (Jellied milk) and fig puree

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：

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

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

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

燻製リードヴォアの香草パン粉焼き

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.