

恵 MEGUMI

フォアグラのムース とうがんのコンソメ仕立て
Foie gras mousse, winter melon consommé

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

夏野菜のテリーヌサラダ キウイのドレッシング
Salad with summer vegetables terrine, kiwi 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

八女抹茶のティラミス
Yame matcha tiramisu

お一人様 / Per person 16,000

追加オプション: +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
Additional option: 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.



YUTAKA

旬の食材を取り入れたおススメ ディナーコース

エビとホタテのムース 南国フルーツのソース
Shrimp and scallop mousse, tropical fruit sauce

とうもろこしの冷製スープ
Cold corn soup

鉄板で仕立てる鰻巻き 山椒香る出汁と共に
Japanese omelette rolled with grilled eel,
Japanese pepper-flavored dashi

スズキのプランチャ 枝豆のリゾットと共に
Grilled sea bass, edamame risotto

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

八女抹茶のティラミス
Yame matcha tiramisu

お一人様 / Per person **24,000**

追加オプション: +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
Additional option: 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.

天

TEN

金葉亭プレミアムディナーコース

マグロとエビの海の幸ゼリー マイクロハーブ添え

Jellied tuna and shrimp, micro herbs

夏野菜のガスパチョ

Gazpacho with summer vegetables

鉄板で仕立てる鰻巻き 山椒香る出汁と共に

Japanese omelette rolled with grilled eel,

Japanese pepper-flavored dashi

鮑の鉄板焼き 酢立

Grilled abalone on teppan,

sudachi lime

イセエビの鉄板焼き しば漬けディップ

Grilled spiny lobster on teppan

pickled vegetable 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

八女抹茶のティラミス

Yame matcha tiramisu

お一人様 / Per person **36,000**

追加オプション: +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

Additional option: 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 tenderloin 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

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

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nder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
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.