



茸のまさご和え とびっこと青菜添え

Mushrooms and tobiko mixed with green leaf

ごぼうのポタージュスープ

Burdock potage

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

ミルクゼリーと季節のフルーツ

Milk jelly with seasonal fruits

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.



秋野菜の冷製キッシュ ハーブ添え
Cold autumn vegetables quiche with herbs

ごぼうのポタージュスープ
Burdock potage

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

ヒラメのポテト焼き リゾット添え
Grilled flatfish with potato, risotto

A4 等級黒毛和種佐賀牛肉モモ肉 50 g と
褐色和種熊本県産あか牛サーロイン 50 g
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

ミルクゼリーと季節フルーツ
Milk jelly with seasonal fruits

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

ヒラメの昆布締め グリーンオイルと醤油のムースで
Kelp marinated flatfish, green oil and soy mousse

ごぼうのポタージュスープ
Burdock potage

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

アマダイの鱗焼き ムール貝のナージュ仕立て
Grilled tilefish with scales, mussel nage

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

ミルクゼリーと季節のフルーツ
Milk jelly with seasonal fruits

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

和牛のパテ クラッカー添え
牛ホホのブレゼ
Japanese beef pâté, cracker,
Braised beef cheek

佐賀牛内もも肉と牛タンの食べ比べ 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
Saga beef top round and tongue, 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

ヨーグルト羊羹 フレッシュフルーツ
Yoghurt yokan, fresh fruits

アップグレード： +1,000

牛ロースのすき焼きしゃぶ仕立て

Potherb mustard rolled with lightly seared beef loin

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

和牛のパテ クラッカー添え
牛ホホのブレゼ
Japanese beef pâté, cracker,
Braised beef cheek

ビーフコンソメスープ 黒胡椒のアクセント
Beef consommé, black pepper

テンダーロインと牛タンの食べ比べ 季節の野菜
ブラックペッパーコーン、シーソルトと山葵
Beef tenderloin and tongue, 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"

ヨーグルト羊羹 フレッシュフルーツ
Yoghurt yokan, fresh fruits

アップグレード： +1,000

牛ロースのすき焼きしゃぶ仕立て

Potherb mustard rolled with lightly seared beef loin

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.