



金葉亭プレミアムディナーコース

茸とゆり根のココットグラタン
Mushrooms and lily bulb gratin

ごぼうのポタージュスープ
Burdock potage

ブリと大根のポルチャーニ茸あんかけ
Grilled yellowtail and white radish with thick porcini sauce

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
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 36,000

追加オプション: +3,500
フォアグラのオムレツ ポルチャ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

秋野菜とサーモンのテリーヌ カリフラワーソース とびっこ添え

Autumn vegetable and salmon terrine,
cauliflower sauce and tobiko

ごぼうのポタージュスープ

Burdock potage

ブリと大根のボルチーニ茸あんかけ

Grilled yellowtail and white radish with thick porcini sauce

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 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 ボ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.

恵 MEGUMI

鴨肉と秋野菜のラタテュイユ
Duck and autumn vegetable ratatouille

ごぼうのポタージュスープ
Burdock potage

鉄板仕立ての焼きポテトサラダ
Grilled potato salad

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ークセルソース
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

和牛のパテ クラッカー添え
牛スジの味噌煮込み 牛ホホのプレゼ
Japanese beef pâté, cracker
Braised beef tendon with miso, braised beef

牛ロースのすき焼きしゃぶ仕立て
Potherb mustard rolled with lightly seared beef loin

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

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

ヨーグルト羊羹 フレッシュフルーツ
Yoghurt 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
牛スジの味噌煮込み 牛ホホのプレゼ
Japanese beef pâté, cracker
Braised beef tendon with miso, braised beef

牛ロースのすき焼きしゃぶ仕立て
Potherb mustard rolled with lightly seared beef loin

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

サーロイン、テンダーロイン、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 sirloin, 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

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.