

KIRAMEKI

お祝いランチコース 煌

ホタルイカと桜海老のアーリオオーリオ
春野菜と菜の花のクーリー

Firefly squid and sakura shrimp tossed in garlic olive oil
Spring vegetables and canola flower coulis

新じゃがいものポタージュ トリュフの香り
Spring potato potage, truffle

桜鯛とホタテのグリル ブルギニオンバターソース
Grilled red sea bream and scallops, garlic butter sauce

褐毛和種熊本あか牛 フィレ 80g
季節の焼き野菜 ポートワインソース
Kumamoto brown beef fillet 80g,
Grilled seasonal vegetables, Port wine sauce

自家製サワードゥブレッドと特選バター
または
金葉亭特製ガーリックライス
Home-made sourdough bread, premium butter
or
Kinyohte signature garlic rice

苺とピスタチオのパルフェ グラノーラと共に
Strawberry and pistachio parfait with granola

お一人様 / Per person 13,000

※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.