

KIRAMEKI

お祝いディナーコース 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 flavored with garlic olive oil
Spring vegetables and canola flower coulis

ホワイトアスパラとフォアグラのロースト モリーユ茸のクリームソース
White asparagus and roast foie gras creamy morel sauce

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

桜鯛とオマール海老のグリル アメリケーヌソースと春野菜
Pan-fried lobster and golden threadfin bream, emulsion sauce

褐毛和種熊本あか牛 フィレ 100g
季節の焼き野菜 ポートワインソース
Kumamoto brown beef fillet 100g,
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
Kinyohtei 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

～シャンパンまたはノンアルコールスパークリング 1 杯付～
Served with one glass of champagne or non-alcoholic sparkling wine

お一人様 / Per person 24,000

※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.