

Teppan French Lunch

鉄板焼きフレンチランチコース

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 soup, truffle

桜鯛とオマールエビのグリル ブルギニオンバターソース

Grilled red sea bream and lobster, garlic butter sauce

褐色和種熊本あか牛 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 16,000

※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.