

恵 Light

MEGUMI Light

ホワイトアスパラガスのブランマンジェ キャビアを添えて
筍の土佐煮 春野菜
White asparagus blanc manger, caviar
Simmered bamboo shoots with bonito flakes, spring vegetables

新ジャガイモのスープ トリュフの香り
Spring potato soup, truffle

グリーンアスパラガスと彩春野菜のシーザーサラダ
Caesar salad with green asparagus and spring vegetables

特選国産牛サーロイン 120g
季節の焼き野菜 醤油と山葵 ポン酢
Japanese F1 beef 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

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 12,000

追加オプション： + 3,000
鮮魚とホタテの鉄板焼 ガーリックバターソース
Additional option: Grilled fish and scallop with garlic butter sauce

※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.

金曜日・土日祝日

恵

MEGUMI

ホワイトアスパラガスのブランマンジェ キャビアを添えて
筍の土佐煮 春野菜

White asparagus blanc manger, caviar

Simmered bamboo shoots with bonito flakes, spring vegetables

新ジャガイモのスープ トリュフの香り

Spring potato soup, truffle

グリーンアスパラガスと彩春野菜のシーザーサラダ

Caesar salad with green asparagus and spring vegetables

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

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 16,000

追加オプション： + 3,000

鮮魚とホタテの鉄板焼 ガーリックバターソース

Additional option: Grilled fish and scallop with garlic butter sauce

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.

豊

YUTAKA

旬の食材を取り入れたおススメ ディナーコース

ホワイトアスパラガスのブランマンジェ キャビアを添えて
桜鯛のタルタル からすみのジュレと共に
White asparagus blanc manger, caviar
Red sea bream tartare, dried mullet roe gelée

新ジャガイモのスープ トリュフの香り
Spring potato soup, truffle

ホタルイカと春野菜のアヒージョ
Simmered firefly squid and spring vegetables
in garlic olive oil

オマール海老と春野菜のグリル ソース アメリケーヌ
Grilled lobster and spring vegetables, américaine sauce

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

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 24,000

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.

天 TEN

金葉亭プレミアムディナーコース

ホワイトアスパラガスのブランマンジェ キャビアを添えて
若鶏のパロンティーヌ 菜の花のソース
White asparagus blanc manger, caviar
Spring chicken ballotine, canola flower sauce

新ジャガイモのスープ トリュフの香り
Spring potato soup, truffle

ホタルイカと春野菜のアヒージョ
Simmered firefly squid and spring vegetables in garlic olive oil

鮑の鉄板焼き 酢立
Grilled abalone, sudachi lime

イセエビの鉄板焼き からすみと胡麻のタルタルソース
Grilled spiny lobster,
dried mullet roe and sesame tartar sauce

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

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 36,000

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.