

月曜日～木曜日 限定  
Teppan French Dinner  
鉄板焼きフレンチディナーコース

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

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  
Roast white asparagus and foie gras, morel cream sauce

桜鯛とオマール海老のグリルアメリカヌソースと春野菜  
Grilled red sea bream and lobster,  
américaine sauce, spring vegetables

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

ビーフ 40g アップ：+4,000  
Beef portion increase (+40g)

フレンチ ワインフライト：+5,000  
シャンパン・赤・白ワインから 2 種類お選びいただけます。  
French wine flight:  
Please select any two from champagne, red wine, and white wine.

お一人様 / Per person **18,000**

※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.

金曜日・土日祝日  
**Teppan French Dinner**  
鉄板焼きフレンチディナーコース

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

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  
Roast white asparagus and foie gras, morel cream sauce

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  
Grilled red sea bream and lobster,  
américaine sauce, spring vegetables

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

ビーフ 40g アップ：+4,000  
Beef portion increase (+40g)

フレンチ ワインフライト：+5,000  
シャンパン・赤・白ワインから 2 種類お選びいただけます。  
French wine flight:  
Please select any two from champagne, red wine, and white wine.

**お一人様 / Per person 20,000**

※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.