

# 空 SORA

胡麻豆腐 空豆のすり流し いくら添え  
Sesame tofu, pureed broad bean soup, salmon roe

ビーフコンソメスープ  
Beef consommé

フリルリーフサラダ 人参ドレッシング  
Frill leaf salad, carrot dressing

A4 等級黒毛和種佐賀牛内モモ肉 50g と  
褐色和種熊本県産あか牛サーロイン 50g  
季節の焼き野菜 醤油と山葵で  
A4 Saga black beef shank 50g and  
Kumamoto brown beef sirloin 50g  
grilled seasonal vegetables, soy sauce 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  
Kinyohte signature garlic rice, miso soup and pickles

パナコッタ 季節のフルーツと共に  
Panna cotta with seasonal fruit

お一人様 / Per person 7,000

追加オプション： +,2,000  
フォアグラの鉄板焼き メインディッシュと共に  
Additional option: Grilled foie gras

アップグレードオプション： +,1,500  
和牛明太茶漬け  
Upgrade option: Spicy cod roe soup rice

※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.

# 景 KEI

アオリイカ 新玉葱 茗荷を昆布ジュレと共に  
Oval squid, onion, Japanese ginger and kombu gelée

ビーフコンソメスープ  
Beef consommé

フリルリーフサラダ 人参ドレッシング  
Frill leaf salad, carrot dressing

スズキの鉄板焼き ガーリック香るバターソース 初夏野菜添え  
Grilled sea bass, garlic butter sauce, early summer vegetables

A4 等級黒毛和種佐賀牛内モモ肉 50g と  
褐色和種熊本県産あか牛サーロイン 50g  
季節の焼き野菜 醤油と山葵で  
A4 Saga black beef shank 50g and Kumamoto brown beef sirloin 50g  
grilled seasonal vegetables, soy sauce 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

パナコッタ 季節のフルーツと共に  
Panna cotta with seasonal fruit

お一人様 / Per person 10,000

追加オプション： +2,000  
フォアグラの鉄板焼き メインディッシュと共に  
Additional option: Grilled foie gras

アップグレードオプション： +1,500  
和牛明太茶漬け  
Upgrade option: Spicy cod roe soup rice

※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.

# 光 HIKARI

牛すじのワイン煮込みブルゴーニュ風  
Beef bourguignon

ビーフコンソメスープ  
Beef consommé

フリルリーフのサラダ 人参ドレッシング  
Frill leaf salad, carrot dressing

スズキとホワイトアスパラのクレピネット包み 空豆のリゾットと共に  
Sea bass and white asparagus wrapped with lace fat, broad bean risotto

A4 等級黒毛和種佐賀牛フィレ 80g もしくはサーロイン 100g  
季節の焼き野菜 醤油と山葵で  
A4 Saga black beef fillet 80g or sirloin 100g  
grilled seasonal vegetables, soy sauce 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

パンナコッタ 季節のフルーツと共に  
Panna cotta with seasonal fruit

お一人様 / Per person 13,000

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

アップグレードオプション： +1,500  
和牛明太茶漬け  
Upgrade option: Spicy cod roe soup rice

※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.