

# 空 SORA

ほうれん草としらすの御浸し いくら添え  
Blanched spinach and baby sardine, salmon roe

トマトのポタージュ バジルオイルの香り  
Tomato potage, basil oil

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

パナコッタ季節の果汁添え  
Panna cotta with seasonal fruit juice

お一人様 / Per person 6,600

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

鱧の白焼き 山葵のヴィネグレットソース 糸島野菜のマリネ  
Grilled pike conger, wasabi vinaigrette, marinated Itoshima vegetables

トマトのポタージュ バジルオイルの香り  
Tomato potage, basil oil

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

真鯛のポアレ ガーリック香るバターソース 初夏野菜添え  
Pan-seared red sea bream, 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  
Kinyohte signature garlic rice, miso soup and pickles

パナコッタ季節の果汁添え  
Panna cotta with seasonal fruit juice

お一人様 / Per person 9,100

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

和牛タルタルジャガイモのコンフィ  
Wagyu beef tartare, potato confit

トマトのポタージュ バジルオイルの香り  
Tomato potage, basil oil

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

梅雨イサキの松笠焼き ソースブールノアゼット  
Grilled chicken grunt with scales, brown butter sauce

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果汁添え  
Panna cotta with seasonal fruit juice

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.