

月曜日～木曜日 限定

恵 Light

MEGUMI Light

焼きナスのムース 生姜香る澄まし醤油ジュレ
博多明太子と冬瓜の翡翠煮

Grilled eggplant mousse, ginger-flavored soy sauce gelee
Simmered Hakata mentaiko and winter melon

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

蒸し鶏の胡麻香る棒棒鶏サラダ
Sesame-scented bang bang chicken salad

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

桃のコンポート 初夏のシャーベット添え
Peach compote, early summer sherbet

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

焼きナスのムース 生姜香る澄まし醤油ジュレ
博多明太子と冬瓜の翡翠煮

Grilled eggplant mousse, ginger-flavored soy sauce gelee
Simmered Hakata mentaiko and winter melon

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

蒸し鶏の胡麻香る棒棒鶏サラダ
Sesame-scented bang bang chicken salad

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

桃のコンポート 初夏のシャーベット添え
Peach compote, early summer sherbet

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.

豊

YUTAKA

旬の食材を取り入れたおススメ ディナーコース

焼きナスのムース 生姜香る澄まし醤油ジュレ
鱧の白焼き 山葵ヴィネグレットソース 糸島野菜のマリネと共に
Grilled eggplant mousse, ginger-flavored soy sauce gelee
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

鉄板で作る博多明太子だし巻き
Japanese omelette with Hakata mentaiko

梅雨イサキの松笠焼き 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 または 褐色和種熊本県産あか牛
フィレ 100 g もしくは サーロイン 120 g
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

桃のコンポート 初夏のシャーベット添え
Peach compote, early summer sherbet

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

焼きナスのムース 生姜香る澄まし醤油ジュレ
和牛タルタル ジャガイモのコンフィ
Grilled eggplant mousse, ginger-flavored soy sauce gelee
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

鉄板で作る博多明太子だし巻き
Japanese omelette with Hakata mentaiko

鮑の鉄板焼き 酢立
Grilled abalone, sudachi lime

イセエビの鉄板焼き ひしほ味噌ディップ
Grilled spiny lobster, Hishiho miso dip

赤紫蘇のグラニテ
Red perilla granita

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
Steamed rice with miso soup and pickles or
Kinyohtei signature garlic rice, miso soup and pickles

桃のコンポート 初夏のシャーベット添え
Peach compote, early summer sherbet

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.