

空 SORA

ごま豆腐 おくらのすり流し いくら添え
Sesame tofu and grated okra, salmon roe

冷製ミネストローネ
Cold minestrone

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

ヨーグルトパナコッタ ベリーソース
Yoghurt panna cotta, berry sauce

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

海老とホタテのムース 南国フルーツソース
Shrimp and scallop mousse, tropical fruit sauce

冷製ミネストローネ
Cold minestrone

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

太刀魚ロール ガーリックバターソース 夏野菜添え
Rolled cutlassfish, garlic butter sauce, summer vegetables

A4 等級黒毛和種佐賀牛内モモ肉 50 g と
褐色和種熊本県産あか牛サーロイン 50 g
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

ヨーグルトパンナコッタ ベリーソース
Yoghurt panna cotta, berry sauce

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.

光 HIKARI

冬瓜の翡翠煮 フォアグラと共に コンソメジュレ
Simmered winter melon, foie gras, Consommé gelée

冷製ミネストローネ
Cold minestrone

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

オマール海老のポワレと夏野菜 ブールノアゼットソース
Pan-fried lobster, summer vegetables, hazelnut butter sauce

A4 等級黒毛和種佐賀牛フィレ 80 g 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
Kinyohte signature garlic rice, miso soup and pickles

ヨーグルトパンナコッタ ベリーソース
Yoghurt panna cotta, berry sauce

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.