

月曜日～木曜日 限定

恵 Light

MEGUMI Light

トウモロコシのブランマンジェ
タコと彩り野菜のセビーチェ

Corn blanc manger

Ceviche with octopus and assorted vegetables

冷製ミネストローネ

Cold minestrone

夏野菜のバーニャカウダー

Summer vegetables and bagna càuda

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

レモンのタルト スイカと共に

Lemon tart with watermelon

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.

金曜日・土日祝日

恵 MEGUMI

トウモロコシのブランマンジェ
タコと彩り野菜のセビーチェ
Corn blanc manger
Ceviche with octopus and assorted vegetables

冷製ミネストローネ
Cold minestrone

夏野菜のバーニャカウダー
Summer vegetables and bagna càuda

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
Kinyohte signature garlic rice, miso soup and pickles

レモンのタルト スイカと共に
Lemon tart with watermelon

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.



YUTAKA

旬の食材を取り入れたおススメ ディナーコース

トウモロコシのブランマンジェ
海老とホタテのムース 南国ソース
Corn blanc manger
Shrimp and scallop mousse, tropical fruit sauce

冷製ミネストローネ
Cold minestrone

鉄板で作る鰻の出汁巻き 山椒香る京風出汁
Rolled eel omelette, Japanese pepper dashi

太刀魚のロール焼き 夏野菜添え ソースブールノアゼット
Rolled cutlassfish, summer vegetables, Hazelnut 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
Kinyohte signature garlic rice, miso soup and pickles

レモンのタルト スイカと共に
Lemon tart with watermelon

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.

天 TEN

金葉亭プレミアムディナーコース

トウモロコシのブランマンジェ
冬瓜の翡翠煮 フォアグラと共に コンソメジュレ
Corn blanc manger
Simmered winter melon with foie gras, consommé gelée

冷製ミネストローネ
Cold minestrone

鉄板で作る鰻の出汁巻き 山椒香る京風出汁
Rolled eel omelette, Japanese pepper-flavored kombu dashi

鮑の鉄板焼き 酢立
Grilled abalone, sudachi lime

イセエビの鉄板焼き ひしほ味噌と胡麻のディップソース
Grilled spiny lobster, Hishiho miso and sesame dipping sauce

白ワインのグラニテ
White wine granite

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

レモンのタルト スイカと共に
Lemon tart with watermelon

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.