

月曜日～木曜日 限定

恵 Light

MEGUMI Light

パプリカのムース 鱧の湯引きと共に
茄子と夏野菜のオランダ煮

Paprika mousse, parboiled pike conger
Simmered fried eggplant and summer vegetables with sweet soy

ビシソワーズ
Vichyssoise

糸島野菜とクスクスのサラダ
Couscous salad with Itoshima vegetables

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
Kinyohte signature garlic rice, miso soup and pickles

マンゴーフロマージュブラン
Mango fromage blanc

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

パプリカのムース 鱧の湯引きと共に
茄子と夏野菜のオランダ煮
Paprika mousse, parboiled pike conger
Simmered fried eggplant and summer vegetables with sweet soy

ビシソワーズ
Vichyssoise

糸島野菜とクスクスのサラダ
Couscous salad with Itoshima vegetables

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

マンゴーフロマージュブラン
Mango fromage blanc

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.

豊

YUTAKA

旬の食材を取り入れたおススメ ディナーコース

パプリカのムース 鱧の湯引きと共に
夏野菜の白和え
Paprika mousse, parboiled pike conger
Summer vegetables mixed with tofu

ビシソワーズ
Vichyssoise

博多地鶏の鉄板焼き ラビゴットソース
Grilled Hakata chicken, Ravigote sauce

オマール海老のグリル 茸のフリカッセ
Grilled lobster, mushroom fricassee

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

マンゴーフロマージュブラン
Mango fromage blanc

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

パプリカのムース 鰻の湯引きと共に
鰻ざく 夏野菜と土佐酢ジュレ
Paprika mousse, parboiled pike conger
Eel mixed with cucumber, colorful vegetables and Tosa vinegar gelée

ビシソワーズ
Vichyssoise

博多地鶏の鉄板焼き ラビゴットソース
Grilled Hakata chicken, Ravigote sauce

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タルタルソース
Grilled spiny lobster, Hishiho miso and sesame tartar sauce

大葉のグラニテ
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 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
Kinyohte signature garlic rice, miso soup and pickles

マンゴーフロマージュブラン
Mango fromage blanc

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.