

空 SORA

胡麻豆腐 柿のジュレ添え
Sesame tofu with persimmon gelée

シャンピニオンのポタージュ トリュフの香り
Mushroom potage flavored with truffle

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

杏仁豆腐 季節の果実添え
Almond pudding with seasonal fruit

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

秋刀魚の柔煮と旬野菜の炊き合わせ
Simmered saury and seasonal vegetables

シャンピニオンのポタージュ トリュフの香り
Mushroom potage flavored with truffle

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

鯖の鉄板焼き ブリギニオンバターソース 秋野菜添え
Grilled Spanish mackerel, garlic butter sauce with autumn 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

杏仁豆腐 季節の果実添え
Almond pudding with seasonal fruit

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
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

スモークした秋鮭と百合根のココット仕立て
Smoked autumn salmon and lily bulb in cocotte

シャンピニオンのポタージュ トリュフの香り
Mushroom potage flavored with truffle

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

オマールエビのグリル ケイジャンスパイス風味 糸島野菜と共に
Grilled lobster, Cajun spice, Itoshima vegetables

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

杏仁豆腐 季節の果実添え
Almond pudding with seasonal fruit

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.