

月曜日～木曜日 限定

恵 Light

MEGUMI Light

牛蒡のムース フォアグラと共に
玄海産しめ鯖の炙り 柿のジュレ

Burdock mousse with foie gras
Lightly seared vinegared Genkai mackerel, 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

糸島鶏の炙りと彩野菜のシーザーサラダ
Caesar salad with lightly seared Itoshima chicken and assorted 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

洋梨のコンポート 秋のジェラート
Pear compote, autumn gelato

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

牛蒡のムース フォアグラと共に
玄海産しめ鯖の炙り 柿のジュレ

Burdock mousse with foie gras

Lightly seared vinegared Genkai mackerel, 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

糸島鶏の炙りと彩野菜のシーザーサラダ

Caesar salad with lightly seared Itoshima chicken and assorted 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

洋梨のコンポート 秋のジェラート

Pear compote, autumn gelato

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

牛蒡のムース フォアグラと共に
秋刀魚の柔煮と旬野菜の炊き合わせ
Burdock mousse with foie gras
Simmered saury and seasonal vegetables

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

鴨と旬茸の朴葉味噌焼き
Grilled duck and seasonal mushroom with miso wrapped in magnolia leaf

オマール海老と鯖のグリル ケイジャンスパイス仕立て
Grilled lobster and Spanish mackerel, Cajun spice

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

洋梨のコンポート 秋のジェラート
Pear compote, autumn gelato

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

牛蒡のムース フォアグラと共に
スモークした秋鮭と百合根のココット仕立て
Burdock mousse with foie gras
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

鴨と旬茸の朴葉味噌焼き
Grilled duck and seasonal mushroom with miso wrapped in magnolia leaf

鮑の鉄板焼き 酢立
Grilled abalone, sudachi lime

イセエビの鉄板焼き ひしほ味噌のタルタルソース
Grilled spiny lobster, Hishiho miso 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

洋梨のコンポート 秋のジェラート
Pear compote, autumn gelato

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.