

金曜日・土日祝日

恵 MEGUMI

アサリのフラン 京風旨出汁の餡かけ
旬茸と青菜のお浸し いくら添え
Shortneck clam flan, thick kombu sauce
Blanched seasonal mushroom and green vegetable, salmon roe

かぼちのポタージュ クリスピーベーコン添え
Pumpkin potage, crispy bacon

海老と地元野菜のタイ風エスニックサラダ
Spicy Thai salad with shrimps and local 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

金葉亭特製モンブラン
Kinyohte special Mont 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

アサリのフラン 京風旨出汁の餡かけ
鴨と里芋の秋の炊き合わせ
Shortneck clam flan, thick kombu sauce
Simmered duck and taro

かぼちゃのポタージュ クリスピーベーコン添え
Pumpkin potage, crispy bacon

糸島ポークの低温ロースト 茸のフリカッセ
Roasted Itoshima pork, mushroom fricassee

甘鯛の松笠焼き あおさ海苔のナージュ仕立て
Grilled tilefish with scales, sea lettuce nage

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
Kinyohtei signature garlic rice, miso soup and pickles

金葉亭特製モンブラン
Kinyohtei special Mont 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

アサリのフラン 京風旨出汁の餡かけ
ズワイ蟹と甘えびのクスクスタブレ 糸島ハーブを添えて
Shortneck clam flan, thick kombu sauce
Tabbouleh with snow crab, sweet shrimp, couscous and Itoshima herbs

かぼちゃのポタージュ クリスピーベーコン添え
Pumpkin potage, crispy bacon

糸島ポークの低温ロースト 茸のフリカッセ
Roasted Itoshima pork, mushroom fricassee

鮑の鉄板焼き 酢立
Grilled abalone, sudachi lime

イセエビの鉄板焼き ひしほ味噌のディップ
Grilled spiny lobster, Hishiho miso dip

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
Kinyohtei signature garlic rice, miso soup and pickles

金葉亭特製モンブラン
Kinyohtei special Mont 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.