

月曜日～木曜日 限定

恵 Light

MEGUMI Light

カリフラワーのムース キャビア添えて
柿とズワイ蟹とアボガドのタブレ
Cauliflower mousse with caviar
Persimmon, snow crab and avocado Tabbouleh

シャンピニオンポタージュ トリュフの香り
Creamy mushroom potage, truffle

金葉亭風ジャーマンポテトサラダ 温玉添え
Kinyohtei special German potato salad with onsentamago

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

テリーヌショコラ アングレーズソース
Chocolate terrine, crème anglaise

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

カリフラワーのムース キャビア添えて
柿とズワイ蟹とアボガドのタブレ
Cauliflower mousse with caviar
Persimmon, snow crab and avocado Tabbouleh

シャンピニオンポタージュ トリュフの香り
Creamy mushroom potage, truffle

金葉亭風ジャーマンポテトサラダ 温玉添え
Kinyohtei special German potato salad with onsentamago

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

テリーヌショコラ アングレーズソース
Chocolate terrine, crème anglaise

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

カリフラワーのムース キャビア添えて
黒毛和牛のタルタル アリゴと共に
Cauliflower mousse with caviar
Japanese black beef tartare, aligot

シャンピニオンポタージュ トリュフの香り
Creamy mushroom potage, truffle

鴨の低温ロースト 無花果のソース
Roasted duck, fig sauce

真鯛のポワレ 柚子ブールブランソース 冬野菜添え
Pan-fried red sea bream, yuzu beurre blanc, winter 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

テリーヌショコラ アングレーズソース
Chocolate terrine, crème anglaise

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

カリフラワーのムース キャビア添えて
炙り漬けマグロのカルパッチョ 糸島野菜と共に
Cauliflower mousse with caviar
Lightly seared marinated tuna carpaccio, Itoshima vegetables

シャンピニオンポタージュ トリュフの香り
Creamy mushroom potage, truffle

鴨の低温ロースト 無花果のソース
Roast duck, fig sauce

鮑の鉄板焼き 酢立
Grilled abalone, sudachi lime

イセエビの鉄板焼き からすみと胡麻のタルタルソース
Grilled spiny lobster, pickled vegetable dip

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

テリーヌショコラ アングレーズソース
Chocolate terrine, crème anglaise

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.