

恵

MEGUMI

春野菜のテリーヌ
はちみつのヴィネグレットソース

Spring vegetable terrine with honey vinaigrette sauce

春キャベツのポターージュ
カリカリベーコンのアクセント
Spring cabbage potage, crispy bacon

新じゃがいものジャーマンポテトと粗挽きソーセージのサラダ
粒マスタードドレッシング
Salad with german fried potato made of spring potato and
coarse ground meat sausage,
whole grain mustard dressing

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100g もしくは サーロイン120g
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
Choice of steamed rice or Kinyohtei signature garlic rice
with miso soup and pickles

ほうじ茶のクレームブリュレ バニラアイス添え
Hojicha (roast tea) crème brûlée with vanilla ice cream

お一人様 / Per person **16,000**

季節の前菜アップグレード： + 3,500
フォアグラのオムレツ ポルチーニ茸とモリーユ茸のデュクセルソース
Foie gras omelette, porcini and morel duxelle

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

※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

初カツオのタタキ 焼き茄子ピューレ
みょうがヴィネグレットソース

Spring bonito tataki, grilled eggplant purée,
japanese ginger vinaigrette sauce

新じゃがいもと春キャベツのポトフ

Pot au feu with spring potato and spring cabbage

蓮根の海老とイカのはさみ揚げ焼き 柚子塩

Deep-fried shrimp and squid stuffed lotus root, yuzu salt

鯖のポワレ 桜のブルブラン

Pan-fried spanish mackerel, sakura beurre blanc

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100g もしくは サーロイン120g

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

Choice of steamed rice or Kinyohtei signature garlic rice
with miso soup and pickles

ほうじ茶のクレームブリュレ バニラアイス添え

Hojicha (roast tea) crème brûlée with vanilla ice cream

お一人様 / Per person **24,000**

季節の前菜アップグレード: + 3,500
フォアグラのオムレツ ポルチーニ茸とモリーユ茸のデュクセルソース
Foie gras omelette, porcini and morel duxelle

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

天

TEN

～ 佐賀牛と海鮮のプレミアムディナーコース ～

生ハムで巻いたチーズと筍
バルサミコソース

Cheese and bamboo shoots rolled with cured ham,
balsamic vinegar

焼き茄子のポターージュ トリュフの香り

Grilled eggplant potage flavored with truffle

蓮根の海老とイカのはさみ揚げ焼き 柚子塩

Fried shrimp and squid stuffed lotus root, yuzu salt

鮑のパンシールド 肝バターソース すだち

Grilled abalone, liver butter sauce and sudachi

イセエビの鉄板焼き 赤紫蘇ディップ

Grilled spiny lobster, red perilla 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100g もしくは サーロイン120g

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

Choice of steamed rice or Kinyohtei signature garlic rice
with miso soup and pickles

ほうじ茶のクレームブリュレ バニラアイス添え

Hojicha (roast tea) crème brûlée with vanilla ice cream

お一人様 / Per person **36,000**

季節の前菜アップグレード: + 3,500
フォアグラのオムレツ ポルチーニ茸とモリーユ茸のデュクセルソース
Foie gras omelette, porcini and morel duxelle

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

※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.