

恵

MEGUMI

真鱈と夏野菜のセビーチェ

Horse mackerel and summer vegetable ceviche

シャンピニオンスープ

Mushroom soup

博多地鶏コンフィのコブサラダ仕立て

コブドレッシング

Cobb salad with Hakata chicken confit,
cobb salad 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

さくらんぼのヴェリーヌ

Cherry verrine

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

夏野菜のテリーヌ
ホワイトバルサミコソース

Summer vegetable terrine, white balsamic sauce

グリル茄子のポターージュスープ
Grilled eggplant potage

生ハムとホワイトアスパラのカダイフ巻き トマトソース
Cured ham and white asparagus wrapped with kadaif, tomato sauce

梅雨イサキのプランチャ 夏野菜のバイエルディ
バジルヴィネグレットソース
Chicken grunt plancha, summer vegetables bayaldi,
basil vinaigrette sauce

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

さくらんぼのヴェリーヌ
Cherry verrine

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

※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

～ 佐賀牛と海鮮のプレミアムディナーコース ～

佐賀牛内もも肉のタタキ ルッコラを添えて
柚子とバルサミコソース

Saga beef round tataki with rocket,
yuzu and balsamic sauce

コールラビポタージュスープ
Kohlrabi potage

生ハムとホワイトアスパラのカダイフ巻き
トマトソース

Quick smoked spring bonito, grilled eggplant purée

鮑のパンシールド 肝ソース すだち
Grilled abalone, liver butter sauce, 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

さくらんぼのヴェリーヌ

Cherry verrine

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.