

筍と新若芽の木の芽味噌和え

Bamboo shoots and spring wakame mixed with kinome miso

春キャベツのポタージュ カリカリベーコンのアクセント

Spring cabbage potage, crispy bacon

フリルリーフのサラダ 人参ドレッシング

Frill leaf salad with carrot dressing

A4等級黒毛和種佐賀牛内モモ肉50gと 褐色和種熊本県産あか牛サーロイン50g 季節の焼き野菜 醤油と山葵で

A4 Saga black beef shank 50g and Kumamoto brown beef sirloin 50g Grilled seasonal vegetables on teppan, soy sauce and wasabi

白米 味噌汁 漬物

Steamed rice, miso soup, japanese pickles または / or

金葉亭特製ガーリックライス 味噌汁 漬物

KINYOHTEI signature teppan garlic rice, miso soup, japanese pickles

日向夏シャーベット

Hyuganatsu sherbet

お一人様 / Per person 6,600



新玉葱のムース コンソメジュレ 蟹フレークとキャビア

New onion mousse, consommé gelée, crab flakes and caviar

新じゃがいものポタージュ ピンクペッパーのアクセント

Spring potato potage, pink pepper

フリルリーフのサラダ 人参ドレッシング Frill leaf salad with carrot dressing

サワラの鉄板焼き ガーリックバターソース

Grilled spanish mackerel on teppan with garlic butter sauce

A4等級黒毛和種佐賀牛内モモ肉50gと 褐色和種熊本県産あか牛サーロイン50g 季節の焼き野菜 醤油と山葵で

A4 Saga black beef shank 50g and Kumamoto brown beef sirloin 50g Grilled seasonal vegetables on teppan, soy sauce and wasabi

白米 味噌汁 漬物

Steamed rice, miso soup, japanese pickles または / or

金葉亭特製ガーリックライス 味噌汁 漬物

KINYOHTEI signature teppan garlic rice, miso soup, japanese pickles

黒蜜きなこアイス

Kinako (roast soy bean) ice cream with brown sugar syrup

お一人様 / Per person 9,100



煮アワビのカルパッチョ ハーブを添えて

Simmered abalone carpaccio with herbs

新玉葱のオニオンスープ ハーブの香り

New onion soup with herbs

フリルリーフのサラダ 人参ドレッシング

Frill leaf salad with carrot dressing

桜鯛の酒蒸し キノコ餡

Steamed cherry anthias with sake, thick mushroom gravy

A4等級黒毛和種佐賀牛フィレ80g <u>または</u> サーロイン100g 季節の焼き野菜 醤油と山葵

A4 Saga black beef fillet 80g <u>or</u> sirloin 100g Grilled seasonal vegetables on teppan, soy sauce and wasabi

白米 味噌汁 漬物

Steamed rice, miso soup, japanese pickles または / or

金葉亭特製ガーリックライス 味噌汁 漬物

KINYOHTEI signature teppan garlic rice, miso soup, japanese pickles

黒ごまアイス

Black sesame ice cream

お一人様 / Per person 13,000

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