

恵

MEGUMI

真鱈エスカベッシュ 柚子の香り

Horse mackerel escabeche flavored with yuzu

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

新玉葱とフルーツマトのサラダ

シトラスヴィネグレット 新じゃがいものガレット添え

New onion and cherry tomato salad,
citrus vinaigrette, spring potato galette

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

A4 Saga black beef or Kumamoto brown beef
fillet 100g or sirloin 120g

Grilled seasonal vegetables on teppan,
soy sauce, wasabi and ponzu

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

フレッシュ苺のカタラーナ

ローストピスタチオを添えて

Fresh strawberry catalana with roasted pistachio

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

蛤のロワイヤル
Hard clam royale

新じゃがいものポターージュ
ピンクペッパーのアクセント
Spring potato potage, pink pepper

初カツオの瞬間スモーク 焼き茄子ピューレ
Quick smoked spring bonito, grilled eggplant purée

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 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
A4 Saga black beef or Kumamoto brown beef
fillet 100g or sirloin 120g
Grilled seasonal vegetables on teppan,
soy sauce, wasabi and ponzu

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

フレッシュ苺のカタラーナ
ローストピスタチオを添えて
Fresh strawberry catalana with roasted pistachio

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 ～

ハーブ香る牛スジのトマト煮込み

Herb-flavored beef tendon braised with tomato

新玉葱のオニオンスープ
ハーブの香り

New onion soup flavored with herbs

初カツオの瞬間スモーク
焼き茄子ピューレ

Quick smoked spring bonito, grilled eggplant purée

鮑のパンシールド 肝バターソース すだち

Grilled abalone on teppan, liver butter sauce, sudachi

イセエビの鉄板焼き 赤紫蘇ディップ

Grilled spiny lobster on teppan, 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

A4 Saga black beef or Kumamoto brown beef
fillet 100g or sirloin 120g

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

フレッシュ苺のカタラーナ
ローストピスタチオを添えて

Fresh strawberry catalana with roasted pistachio

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.