

さくら豆腐 旨出汁 いくら

Sakura tofu, bonito stock, salmon roe

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, soy sauce 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

日向夏シャーベット

Hyuganatsu sherbet

お一人様 / Per person 6,600



初鰹とビワの胡麻和え 木の芽

Spring bonito and loquat mixed with sesame, kinome leaf

新じゃがいもと春キャベツのポトフスープ

Pot au feu with new potato and spring cabbage

フリルリーフのサラダ 人参ドレッシング

Frill leaf salad with carrot dressing

春イサキの鉄板焼き 春野菜を添えて ガーリックバターソース

Grilled spring chicken grunt with spring vegetables, 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, soy sauce 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

黒蜜きなこアイス

Kinako (roast soybean) ice cream with brown sugar syrup

お一人様 / Per person 9,100



ホタルイカと筍のバジル和え ハーブを添えて

Firefly squid and bamboo shoots mixed with basil, herbs

焼き茄子のポタージュ トリュフの香り

Grilled eggplant potage flavored with truffle

フリルリーフのサラダ 人参ドレッシング

Frill leaf salad with carrot dressing

鰆のポアレ 春野菜を添えて 桜のブールブランソース

Pan-fried Spanish mackerel with spring vegetables, sakura beurre blanc

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

Choice of A4 Saga black beef fillet 80g <u>or</u> sirloin 100g Grilled seasonal vegetables, soy sauce 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

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