

水無月豆腐 旨出汁

Minazuki tofu (sesame tofu with red beans), bonito stock

シャンピニオンスープ

Mushroom soup

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

瀬戸内レモンシャーベット

Setouchi lemon sherbet

お一人様 / Per person 6,600



シマアジのカルパッチョ サラダ仕立て

Salad with carpaccio of striped jack

グリル茄子のポタージュスープ

Grilled eggplant potage

フリルリーフのサラダ 人参ドレッシング

Frill leaf salad with carrot dressing

真鯛の鉄板焼き 夏野菜を添えて ガーリックバターソース

Grilled red sea bream with summer 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

パイナップルシャーベット

Pineapple sherbet

お一人様 / Per person 9,100



佐賀牛スジの煮凝り 順才のあしらい

Jellied Saga beef tendon with watershield

コールラビポタージュスープ Kohlrabi potage

フリルリーフのサラダ 人参ドレッシング

Frill leaf salad with carrot dressing

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

巨峰シャーベット

Kyoho grape sherbet

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