

冬季限定コース

Winter months course

国産猪 炊き肉鍋コース

Cook Boar Meat Pot Course

- 国産猪 6,500円
Boar meat
- 国産猪 × 鹿児島黒豚「黒宝豚」 6,000円
Boar meat × Kagoshima KUROBUTA (Berkshire Pig) *KOKUHO Pig
- 国産猪 × 九州産黒毛和牛リブローズ 7,000円
Boar meat × Kyushu Japanese WAGYU Beef Rib Loin
- 国産猪 × 九州産黒毛和牛三角 7,700円
Boar meat × Kyushu Japanese WAGYU Beef Triangle
- 国産猪 × 九州産黒毛和牛サーロイン 9,100円
Boar meat × Kyushu Japanese WAGYU Beef Sirloin
(Prior Booking Essential)

追加 一人前(野菜付き) Add to one servings (With vegetables)

- 国産猪 4,300円
Boar meat

※表示価格は税抜きです。また、サービス料として5%を頂戴致します。(個室をご利用の場合サービス料は10%)
※Price excluding tax. Service charge is 5%. (If you are using a private room, service charge is 10%)

博多 炊き肉鍋コース

Hakata Cook Meat Pot Course

鹿児島黒豚「黒宝豚」と九州産黒毛和牛からお選びいただけます。
Choose from Kagoshima Berkshire Pork "KOKUHO Pork" and "Kyushu Wagyu" Beef
(二人前よりご用意いたします。Minimum Two Orders)

● 黒宝豚 Pork	4,900円	● 黒毛和牛リブローズ × 黒宝豚 Beef Rib × Pork	5,900円
● 黒毛和牛三角 Beef Triangle	7,400円	● 黒毛和牛三角 × 黒宝豚 Beef Triangle × Pork	6,600円
● 黒毛和牛サーロイン Beef Sirloin	8,800円	● 黒毛和牛サーロイン × 黒宝豚 Beef Sirloin × Pork	8,000円

生彩八寸・季菜・向付け・炊き肉鍋・御食事（必麺）・甘味・矢部和紅茶
Assorted appetizer, Seasonal Appetizer, Side Dish, Meat Hot Pot, Noodles, Dessert, Tea

● 追加 一人前（野菜付き）

Add to one servings (With vegetables)

黒宝豚 Pork	2,700円	黒毛和牛サーロイン Beef Sirloin	6,600円
黒毛和牛リブローズ Beef Rib	4,100円	野菜 Vegetables	700円
黒毛和牛三角 Beef Triangle	5,200円		

● その他の追加

杵打ちきし麺 Kishimen Noodles	350円	白御飯（ひのひかり） Rice	500円
----------------------------	------	--------------------	------

※表示価格は税抜きです。サービス料として5%を頂戴致します。また個室利用の場合はルームチャージ料5%を加算いたします。
※Price excludes tax fee of 8%. Additional fee of 5% for service and 5% for private rooms apply.

素材へのこだわり

Commitment To Material

黒宝豚

KOKUHO Pig

美味しさの決め手となる“栄養豊富な飼料”と“ストレス除去”を徹底追求し、アミノ酸やミネラル等栄養分を多く含んだ芋焼酎のもろみを飼料として育て上げられました。

もろみのアルコールにより寝付きが良くなることでストレスも除去され、とても歯切れがよく柔らかで、濃厚なコクと旨味が際立つ肉質が特徴です。

九州産黒毛和牛

Kyushu Japanese WAGYU Beef

黒毛和牛の脂肪は極めて風味が良く、きめが細かくまろやかで柔らかい肉質は和牛の中でも最高峰といっても過言ではありません。

九州は日本全国の飼養頭数の約半数を占めており、より上質な黒毛和牛の一大生産地といえます。

厳選された最高級九州産黒毛和牛を存分にご堪能ください。

金蔦オリジナルの梅味噌

Original Plum soybean paste

金蔦では三年熟成させた自家製の梅味噌をご用意しております。

赤い瓶は赤唐辛子を使用した梅味噌で、黒い瓶は青唐辛子と山椒、黒胡麻を使用した梅味噌です。

梅味噌を加えることで、二種類の付けダレが更に深い味わいとなり食欲を増進させてくれます。

炊き肉鍋をお召し上がりの際、付けダレと一緒に是非ご賞味ください。

矢部和紅茶

Yabe Japanese style tea

寒暖の差が大きな標高500mの山間部で、農薬無散布（オーガニック移行期）で栽培した

紅茶用の国産品種「べにふうき」を使用しています。

アッサム系茶葉特有のしっかりとした味わいと甘みに加え、ダージリンの風味も併せ持ち

ストレートでもほのかな甘みをお楽しみいただけます。

スパークリングワイン&シャンパン Sparkling Wine & Champagne

	Glass	Bottle
● バック・カバ・エクストリシモ セミセコ / マカベオ・チャレロ・パレリャーダ(スペイン) Bach Cava Extrisimo Semi Seco (Spain) 蜂蜜やトーストの熟成香が調和されたバランスの良い味。	¥950	¥4,800 [甘口]
● ヴィニデルサ・ドゥーシェ・ジュバリエ ブリュ / マカベオ・チャレロ・パレリャーダ(スペイン) Vinidelsa Duché Chevallier Brut (Spain) スッキリとした飲み口の中にもコクが感じられます。	¥950	¥4,800 [やや辛口]
● シレニ スパークリング・ソーヴィニヨン・ブラン “セラー・セレクション” (ニュージーランド) SILENI Sparkling Sauvignon Blanc ‘Cellar Selection’ (New Zealand) さっぱりとした後味が心地良い逸品。		¥6,500 [辛口]
● ブラン・ド・ブルー / シャルドネ・ブルーベリー(アメリカ) Blanc de Bleu (America) 人々の幸福を祝う「門出のワイン」。魅力的な果実味のあるワイン。		¥9,800 [辛口]
● ランソン ブラックラベル ブリュット / ピノワール・シャルドネ・ピノムニエ(フランス) Lanson Black Label Brut (France) 英国王室御用達の逸品。キリッと引き締まったエレガントな辛口。		¥12,000 [辛口]
● ジョセフ・ペリエ・キュベ・ロワイヤル ブリュット / ピノワール・シャルドネ(フランス) Joseph Perrier Cuvee Royale Brut (France) ノーベル賞晩餐会でも饗された偉大なシャンパーニュ。		¥14,000 [辛口]
● ルイ・ロデレル・ブリュット・プルミエ / ピノワール・シャルドネ・ピノムニエ(フランス) LOUIS ROEDERER Brut PREMIER (France) フレッシュかつ芳醇。丸みのある味わい。		¥15,000 [辛口]
● シャンパーニュ パロン・ド・ロスチャイルド ブリュット / ピノワール・シャルドネ・ピノムニエ(フランス) CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD Brut (France) 繊細で花のような香り。調和のとれた余韻が残る至高のシャンパーニュ。		¥19,500 [辛口]
● ローラン・ペリエ・ウルトラ・ブリュット / シャルドネ・ピノワール(フランス) Laurent-Perrier ULTRA BRUT (France) エレガントでかつ繊細でありながら驚くほどの余韻の長さ。		¥26,000 [辛口]
● クリュッグ・グラン・キュヴェ/ピノワール・シャルドネ・ピノムニエ(フランス) Krug Grande Cuvee (France) 数あるシャンパーニュの中でも最高級で知られ、「シャンパンの帝王」と尊称される。		¥40,000 [辛口]

白ワイン White wine

	Glass	Bottle
● ミッシェル・リンチ / ソーヴィニヨンブラン(フランス) Michel Lynch (France) 複雑味があり魅力的なアロマに溢れ、余韻には白い花のニュアンスが続きます。	¥800	¥4,000 [辛口]
● ルイ ラトゥール アルディッシュ・シャルドネ(フランス) Louis Latour Ardeche Chardonnay (France) 爽やかな香り、すっきりとした口当たりの洗練された味わい。	¥950	¥4,500 [辛口]
● ソアーヴェ クラシコ ジーニ / ガルガーネガ(イタリア) Soave Classico GINI (Italy) 熟した果実や白い花の芳しい香り、アーモンドのニュアンスも感じられます。		¥5,500 [辛口]
● ドメヌ・デュ・サルヴァ シュヴェルニー ドゥレイユ / ソーヴィニヨンブラン・シャルドネ(フランス) Dom du Salvard Cheverny Delaille (France) 肉付きが良く、果実味豊かなワイン。		¥6,000 [辛口]
● フューゲル リースニング(フランス) Hugel Riesling (France) 青リンゴやライム、ミントなど新鮮で芳醇なフルーツの香り。		¥6,500 [辛口]
● サンセール ドメヌ・デュ・ノゼ / ソーヴィニヨンブラン(フランス) Sancerre Domaine du Nozay (France) 香りからフレッシュな果実味に加えて、極めて上質でエレガントな酸味が広がります。		¥7,500 [辛口]

※表示価格は税抜きです。サービス料として5%を頂戴致します。また、個室利用の場合はルームチャージ料5%を加算致します。
※Price excludes fee of 5%. Additional fee of 5% for service and 5% for private rooms apply.

- シャブリ プルミエクリュ レ ヴォドヴェ ラロッシュ / シャルドネ(フランス) ¥9,500
Chablis 1er Cru "Les Vaudevey" Laroche (France) [辛口]
心地よいアロマ、繊細でフレッシュな風味。
- ニュートン アンフィルタード シャルドネ(アメリカ) ¥13,000
Newton Unfiltered Chardonnay (America) [辛口]
アンフィルタード(無濾過)ワインのパイオニア、ニュートンの誇る究極のシャルドネ。
- ピュリニーモンラッシェ / シャルドネ(フランス) ¥19,000
Puligny Montrachet (France) [辛口]
サンザシの白い花と南国系果実を思わせる香り 繊細でエレガントさを持つワイン。
- ニュイ・サン・ジョルジュ プルミエ・クリュ・テール・ブランシュ / シャルドネ・ピノブラン(フランス) ¥22,000
NUITS SAINT GEORGES 1er CRULES TERRES BLANCHES (France) [辛口]
豊富なミネラルが躍る、艶やかな味わい。
- ラ・クラルテ・ド・オー・ブリオン・ブラン / ソーヴィニヨンブラン・セミヨン(フランス) ¥35,000
LA CLARTE DE HAUT BRION BLANC (France) [辛口]
柑橘系の爽やかな香りに美しい酸が魅力的な1本。

赤ワイン Red wine

Glass Bottle

- エストラテゴ・レアル・ティント / テンプラニーリョ(スペイン) ¥800 ¥4,000
Estratego Real Tinto (Spain) [フルボディ]
熟したベリー系の香りやチョコレートに木苺のアロマ、リッチな果実味と酸の絶妙なバランス。
- シャトー・ラ・ローズ・デュ・パン / カベルネソーヴィニヨン・メルロー(フランス) ¥950 ¥4,500
Ch.La Rose Du Pin Rouge (France) [ミディアムボディ]
適度な酸味と心地よいタンニン、果実味豊かなやさしい味わいのワイン。
- ファンヒル シルバーラベル / モナストレレ(スペイン) ¥5,500
Juan Gil Silver Label (Spain) [フルボディ]
ジューシーでボリュームのあるアタック。
- ロバートモンダヴィ プライベート セレクション ピノノワール(アメリカ) ¥6,500
Robert Mondavi Private Selection Pinot Noir (America) [ミディアムボディ]
深みのある味わいとシルクのような口当たり。
- バローロ リヴァータ / ネッピオーロ(イタリア) ¥7,500
Barolo RIVATA (Italy) [フルボディ]
イタリア赤ワインの王様と呼ばれ、味わいには密度と集中力があり、タンニンがしっかりしている。
- ヤルデン シラー(イスラエル) ¥9,000
Yarden Syrah (Israel) [フルボディ]
熟したブラックベリーや黒胡椒、芳醇なジャムが幾層にもなったパワフルなワイン。
- シャトー・オーボーセジュール / メルロー・カベルネソーヴィニヨン・プティヴェルド(フランス) ¥11,000
Chateau Haut-Beausejour (France) [フルボディ]
しっかりした凝縮感、洗練されたバランス感覚を備えたワイン。
- カレラ ピノノワール セントラルコースト / ピノノワール(アメリカ) ¥13,500
CALERA Pinot Noir CENTRAL COAST (America) [フルボディ]
滑らかな口当たりに、とても密度の濃い凝縮された味わい。
- シャトー・ラグランジュ / メルロー・カベルネソーヴィニヨン(フランス) ¥17,000
Château Lagrange (France) [フルボディ]
美しい果実味と豊かで、芳醇で長い余韻が感じられる。
- シャトー・カロン・セギュール / カベルネソーヴィニヨン・メルロー・カベルネフラン(フランス) ¥25,000
Château Calon Segur (France) [フルボディ]
力強いボディーとしっかりしたタンニンを持つ、メドック3級の高価格付けワイン
- シャトー・モンローズ / カベルネソーヴィニヨン・メルロー・カベルネフラン・プティヴェルド(フランス) ¥35,000
Chateau Montrose (France) [フルボディ]
男性的で、カシスや砕いた岩、スパイスの香り。
- パヴィヨン・ルージュ・デュ・シャトー・マルゴー / カベルネソーヴィニヨン・メルロー・カベルネフラン・プティヴェルド(フランス) ¥40,000
Pavillon Rouge de CH MARGAUX (France) [フルボディ]
「ボルドーの宝石」と称されるシャトー・マルゴーのセカンドラベル。

※表示価格は税抜きです。サービス料として5%を頂戴致します。また、個室利用の場合はルームチャージ料5%を加算致します。
※Price excludes fee of 5%. Additional fee of 5% for service and 5% for private rooms apply.

ビール Beer

- エビス 生ビール ¥680
YEBISU Draft Beer
- サッポロ プレミアムアルコールフリー 小瓶 ¥600
Sapporo Premium alcohol-free

日本酒 SAKE

- | | Glass | Bottle |
|--|-------|--------|
|--|-------|--------|

果実酒 Fruit wine (ストレート・ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り)

- うぐいすとまり ^{おう} 鶯とろにがり梅酒 (福岡) ¥650
Uguisutomari Outoro Nigori (Fukuoka)
- 子宝 山形ラフランス (山形) ¥750
KODAKARA YAMAGATA La France (Yamagata)
- 完熟マンゴー フルフル太陽のタマゴ (福岡) ¥850
Kanjuku Mango furufuru Taiyou no Tamago (Fukuoka)

ウィスキー Whiskey (ストレート・ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り)

- デュワーズ 12年 ¥750
Dewar's 12 years
- 白州 シングルモルト ¥1,050
Hakusyu
- 山崎 シングルモルト ¥1,050
Yamazaki

※表示価格は税抜きです。サービス料として5%を頂戴致します。また、個室利用の場合はルームチャージ料5%を加算致します。
※Price excludes fee of 5%. Additional fee of 5% for service and 5% for private rooms apply.

焼酎 Shouchu (ストレート・ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り・ウーロン茶割り)

芋焼酎 Potato

- 尽空 黒麹 Jinku kurokouji ¥650
- 富乃宝山 Tominohouzan ¥750
- 宝山 綾紫 芋麹全量 Houzan Ayamurasaki ¥850
- 伊佐美 Isami ¥1,000

麦焼酎 Barley

- 吾空 Goku ¥650
- 佐藤 麦 Satou mugi ¥800
- 是空 Zekku ¥1,000

米焼酎 Rice

- 皆空 Kaikuu ¥750

ソフトドリンク Soft Drinks

- ウーロン茶 ¥450
Ice Oolong Tea
- 東京狭山ほうじ茶 ¥550
Tokyo Sayama Roasted Tea
- 東京狭山茶 ¥550
Tokyo Sayama Green Tea
- ジンジャエール ¥550
Ginger ale
- 青森産 王林りんごジュース ¥650
Ourin Appele juice
- 和歌山産 みかんジュース ¥750
Japanese Orange "MIKAN" juice
- 奥会津金山天然炭酸水500ml ¥1,300
SPARKLING MINERAL WATER Oku-Aizu Kaneyama

※表示価格は税抜きです。サービス料として5%を頂戴致します。また、個室利用の場合はルームチャージ料5%を加算致します。
※Price excludes fee of 5%. Additional fee of 5% for service and 5% for private rooms apply.