

コース

Course

博多 炊き肉鍋コース Hakata Cook Meat Pot Course

- 鹿児島黒豚「黒宝豚」 4,900円
Kagoshima KUROBUTA (Berkshire Pig) “KOKUHO Pig”
- 九州産黒毛和牛リブローズ × 鹿児島黒豚「黒宝豚」 5,900円
Kyushu Japanese WAGYU Beef Rib roast ×
Kagoshima KUROBUTA (Berkshire Pig) “KOKUHO Pig”
- 九州産黒毛和牛三角 × 鹿児島黒豚「黒宝豚」 6,600円
Kyushu Japanese WAGYU Beef Triangle ×
Kagoshima KUROBUTA (Berkshire Pig) “KOKUHO Pig”
- 九州産黒毛和牛三角 7,400円
Kyushu Japanese WAGYU Beef Triangle
- 九州産黒毛和牛サーロイン × 鹿児島黒豚「黒宝豚」 8,000円
Kyushu Japanese WAGYU Beef Sirloin (Prior Booking Essential) ×
Kagoshima KUROBUTA (Berkshire Pig) “KOKUHO Pig”
- 九州産黒毛和牛サーロイン 8,800円
Kyushu Japanese WAGYU Beef Sirloin (Prior Booking Essential)

季菜・生彩八寸・向付け・炊き肉鍋・御食事・甘味・矢部和紅茶

Seasonal Appetizer, Nibbles, Side dish, Cook Meat Pot, Main dish, Dessert, Tea

※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%)

春季限定コース

Spring months course

国産馬「熊本」炊き肉鍋コース

Horse meat 「KUMAMOTO」 Meat Pot Course

- 国産馬「熊本」× 鹿児島黒豚「黒宝豚」 5,900円
Horse meat "KUMAMOTO" ×
Kagoshima KUROBUTA (Berkshire Pig) "KOKUHO Pig"
- 国産馬「熊本」 6,400円
Horse meat "KUMAMOTO"
- 国産馬「熊本」× 九州産黒毛和牛 6,900円
Horse meat "KUMAMOTO" × Kyushu Japanese WAGYU Beef
- 国産馬「熊本」× 九州産黒毛和牛三角 7,600円
Horse meat "KUMAMOTO" × Kyushu Japanese WAGYU Beef Triangle
- 国産馬「熊本」× 九州産黒毛和牛サーロイン 9,000円
Horse meat "KUMAMOTO" ×
Kyushu Japanese WAGYU Beef Sirloin (Prior Booking Essential)

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

- 国産馬「熊本」 4,200円
Horse meat "KUMAMOTO"

※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%)

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”を徹底追及し、
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。
もろみに含まれるアルコール分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産地です。

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二種類ご用意しております。
赤い瓶は赤唐辛子入りで、黒い瓶は青唐辛子と山椒、
黒胡麻を使用した梅味噌です。二種類の付けダレに加えることで、
更に深い味わいとなり食欲増進させてくれます。

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」を使用しております。
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。