

COURSE MENU

カジュアルコース

¥8,000

大判の肩ロースのしゃぶり寿司や九条ネギレモンソースで食べる牛タンなどが楽しめるコースです



- 前菜-
- 春の厳選野菜2種
- 逸品-
- モッツアレラワンタン
- 肉寿司-
- 黒毛和牛 肩芯ロースのしゃぶり寿司
- お野菜-
- 旬のお野菜盛り合わせ
～おかわり自由～
- 先肉-
- 牛タン～九条ネギレモンソース～
仙台牛 とうがらし
- お肉の盛り合わせ-
- 那須つつじポーク パラ
那須つつじポーク 肩ロース
- バのお食事-
- ボンゴレビアンコ
- デザート-
- 季節のジェラート



リッチコース

¥12,000

日本一のサーロイン・ユッケやザブトンのしゃぶり寿司、黒毛和牛フィレが楽しめるおすすめコースです



- 前菜-
- 真鯛とホワイトアスパラのタルタル
～メルバトーストを添えて～
- 肉刺し-
- 日本一のサーロイン・ユッケ ハーフ&ハーフ™
- 肉寿司-
- 仙台牛 ザブトンのしゃぶり寿司
- お野菜-
- 旬のお野菜盛り合わせ
～おかわり自由～
- 先肉-
- 牛タン～九条ネギレモンソース～
黒毛和牛 フィレ
- お肉の盛り合わせ-
- 仙台牛 ランプ
仙台牛 イチボ
那須つつじポーク 肩ロース
- バのお食事-
- ポルチーニ茸のクリーム麺
- デザート-
- 季節のジェラート



セレブコース

¥16,000

雲丹、キャビア、シャトーブリアン、トリュフなどの高級食材をふんだんに使用したプレミアムコースです



- 前菜-
- 真鯛とホワイトアスパラのタルタル
～メルバトーストを添えて～
- 肉刺し-
- 雲丹キャビアユッケ
- 逸品-
- 12ヶ月熟成ミモレットで仕上げる春野菜しゃぶしゃぶ
- すきしゃぶ-
- 黒毛和牛 サーロインのすきしゃぶ
- お野菜-
- 旬のお野菜盛り合わせ
～おかわり自由～
- 先肉-
- プラチナ熟成KINTAN～トリュフ塩～
- お肉の盛り合わせ-
- 仙台牛 ランプ
仙台牛 イチボ
黒毛和牛 シャトーブリアン
- バのお食事-
- トリュフ雑炊
- デザート-
- 季節のジェラート



KINTAN
Recommend
Menu



おかわり自由！ 旬のお野菜の盛り合わせ

旬のお野菜を週替わりで20種類ご用意。
すべてのお野菜がおかわり自由です

※写真はイメージです。
盛り合わせの内容はスタッフまでお声かけ下さい



雲丹キャビアユッケ

¥4,500

きめ細やかなサシが入った和牛サーロインを
カルパッチョのように薄切りに、
雲丹とキャビアを添えた贅沢なユッケ



熟成プラチナKINTANと熟成 チーズのしゃぶしゃぶ ¥1,000

しゃぶしゃぶKINTAN名物！
熟成プラチナKINTANで6日間熟成の
カチョカヴァッロチーズを包みました。
食感と香りのマリアージュをお楽しみください