

粹

Sui

ZKからの一品

Amuse

泉州たまねぎのポタージュ パリソワール順才を添えて

Pottage of "Senshu" Onion with "Paris Soir" Water Shield

鱸の鉄板焼 生姜風味のトマトクーリー

Sea Bass "Teppanyaki" Style with Ginger Flavored Tomato Coulis

ZKサラダ

Seasonal Salad

鹿児島県産 黒毛和牛 フィレ肉 (80g) 又は ロース肉 (100g)

"KAGOSHIMA" Kuroge Premium Beef Tenderloin (80g) or Loin (100g)

～追加料金にてメインのお肉の種類をお選びいただけます～

Choice of Beef Available for an Additional Charge

"Kitauchi Yamaguchi Farm"

きたうち山口牧場

Japanese Kuroge Premium Beef

黒毛和牛

¥2,300

"OMI" Premium Beef

近江牛

¥4,500

"KOBE" Premium Beef

神戸牛

¥13,000

野菜の鉄板焼

Assorted Vegetables "Teppanyaki" Style

ガーリックライス 又は 釜炊き御飯 赤出汁 香の物

Garlic Rice or Steamed Rice, Red Miso Soup, Japanese Pickles

プラムとアーモンドのブランマンジェ パッションフルーツのアクセント

Blancmange with Plum and Almond, Passion Fruit Flavor

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥18,000

※表示料金には、消費税およびサービス料 (15%) が含まれております。※Prices include consumption tax and 15% service charge.

食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

雅

Miyabi

ZKからの一品

Amuse

雲丹と生湯葉のヴァヴァロア仕立て

Bavaois with Sea Urchin and Freshly Yuba

鮎のコンフィ 蓼ヴィネグレット

Confit of "Ayu" Sweetfish with Water Pepper Vinaigrette

のどぐろの軽い炙り 柑橘の香り

Lightly Grilled Blackthroat Seaperch with Citrus Flavor

鹿児島県産黒毛和牛

フィレ (80 g) 又は ロース (100 g)

"KAGOSHIMA" Kuroge Premium Beef Tenderloin (80g) or Loin (100g)

～追加料金にてメインのお肉の種類をお選びいただけます～

Choice of Beef Available for an Additional Charge

"Kitauchi Yamaguchi Farm"

きたうち山口牧場

Japanese Kuroge Premium Beef

黒毛和牛

¥2,300

"OMI" Premium Beef

近江牛

¥4,500

"KOBE" Premium Beef

神戸牛

¥13,000

野菜の鉄板焼

Assorted Vegetables "Teppanyaki" Style

ガーリックライス 又は 釜炊き御飯 赤出汁 香の物

Garlic Rice or Steamed Rice, Red Miso Soup, Japanese Pickles

プラムとアーモンドのブランマンジェ パッションフルーツのアクセント

Blancmange with Plum and Almond, Passion Fruit Flavor

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

¥25,000

※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。※Prices include consumption tax and 15% service charge.
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

皇

Ou

ZKからの一品

Amuse

雲丹と生湯葉のヴァヴァロア仕立て

Bavarois with Sea Urchin and Freshly Yuba

鮎のコンフィ 蓼ヴィネグレット

Confit of "Ayu" Sweetfish with Water Pepper Vinaigrette

のどぐろの軽い炙り 柑橘の香り

Lightly Grilled Blackthroat Seaperch with Citrus Flavor

伊勢海老の鉄板焼き

又は

鮑の鉄板焼き

Spiny Lobster or Abalone

ZKサラダ

Seasonal Salad

近江牛 フィレ肉 (80g) 又は ロース肉 (100g)

"OMI" Premium Beef Tenderloin (80g) or Loin (100g)

※追加料金にて神戸牛に変更できます (¥13,000)

※Available to Change "KOBE" Premium Beef (¥13,000)

野菜の鉄板焼

Assorted Vegetables "Teppanyaki" Style

ガーリックライス 又は 釜炊き御飯 赤出汁 香の物

Garlic Rice or Steamed Rice, Red Miso Soup, Japanese Pickles

プラムとアーモンドのブランマンジェ パッションフルーツのアクセント

Blancmange with Plum and Almond, Passion Fruit Flavor

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥33,000

※表示料金には、消費税およびサービス料 (15%) が含まれております。※Prices include consumption tax and 15% service charge.
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。Please inform us if you have any food allergies or intolerances.