

粹

Sui

新じゃがいものブルーテと海老のコンフィ キャビア

Velouté of potatoes with shrimp confit and cavia

和牛ローストビーフ 赤ワイン香るラタトゥイユ添え

Wagyu roast beef with ratatouille, red wine aroma

伊佐木 北海道産帆立貝柱

Threeline grunt and Hokkaido scallops

鹿児島県産 黒毛和牛 フィレ90g又はロース100g

Kagoshima kuroge premium beef tenderloin (90g) or loin (100g)

～追加料金にてお肉を変更していただけます～

Choice of beef available with an additional charge

"OMI" premium beef tenderloin (90g) or loin (100g) 近江牛フィレ90 g 又はロース100 g +¥8,000

"KOBE" premium beef tenderloin (90g) or loin (100g) 神戸牛フィレ90 g 又はロース100 g +¥18,000

焼き野菜

Assorted vegetables

釜炊きご飯又はガーリックライス

Steamed rice or garlic rice

赤出汁・香の物

Red miso soup, assorted of pickles

水菓子

Dessert of the day

カフェショコラムース 柑橘のアクセント

Coffee chocolate mousse with citrus

+ ¥1,600

ココナッツパルフェ メロンスープに浮かべて

Coconut parfait floating in melon soup

+ ¥1,750

コーヒー又は紅茶

Coffee or tea

海老
Shrimp

蟹
Crab

くるみ
Walnut

小麦
Wheat

そば
Buckwheat

卵
Egg

乳
Milk

落花生
Peanut



※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております

Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥20,000

※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

新じゃがいものブルーテと海老のコンフィ キャビア添え

Potato velouté and shrimp confit with caviar

軽く炙ったスズキの昆布メ

Lightly seared kombu-cured sea bass

河内鴨とフォアグラ 和歌山県産カラマンダリン

"Kawachi" duck and foie gras with "Wakayama" kala mandarin

鱧と泉州玉ねぎの小鍋仕立て

Japanese conger eel and "Senshu" onion in a small hot pot

大阪ウメビーフ フィレ&ロース 各50g

"Osaka ume beef" tenderloin (50g) and loin (50g)

～追加料金にてお肉を変更していただけます～

Choice of beef available with an additional charge

"KOBE" premium beef tenderloin (50g) or loin (50g) 神戸牛フィレ&ロース 各50g

+¥13,000

焼き野菜

Assorted vegetables

釜炊きご飯又はガーリックライス

Steamed rice or garlic rice

赤出汁・香の物

Red miso soup, assorted of pickles

水菓子

Dessert of the day

カフェショコラムース 柑橘のアクセント

+ ¥1,600

Coffee chocolate mousse with citrus

ココナッツパルフェ メロンスープに浮かべて

+ ¥1,750

Coconut parfait floating in melon soup

コーヒー又は紅茶

Coffee or tea

海老
Shrimp

蟹
Crab

くるみ
Walnut

小麦
Wheat

そば
Buckwheat

卵
Egg

乳
Milk

落花生
Peanut



※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております

Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥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



新じゃがいものブルーテと海老のコンフィ キャビア
Potato velouté and shrimp confit with caviar

鱸の昆布メ 赤ワイン香るラタトゥイユ添え
Kombu-marinated sea bass with ratatouille, red wine aroma

フォアグラ
foie gras

ZKサラダ
ZK salad

国産伊勢海老
Japanese spiny lobster
又は or
国産黒鮑
Japanese black abalone

近江牛フィレ90 g 又は ロース100 g
"OMI" premium beef tenderloin (90g) or loin (100g)

～追加料金にてお肉を変更していただけます～
Choice of beef available with an additional charge

"KOBE" premium beef tenderloin (90g) or loin (100g) 神戸牛フィレ90 g 又は ロース100 g +¥9,000

焼き野菜
Assorted vegetables

釜炊きご飯又はガーリックライス
Steamed rice or garlic rice

赤出汁・香の物
Red miso soup, assorted of pickles

水菓子
Dessert of the day

カフェショコラムース 柑橘のアクセント + ¥1,600
Coffee chocolate mousse with citrus

ココナッツパルフェ メロンスープに浮かべて + ¥1,750
Coconut parfait floating in melon soup

コーヒー又は紅茶
Coffee or tea

海老
Shrimp
○

蟹
Crab

くるみ
Walnut

小麦
Wheat
○

そば
Buckwheat

卵
Egg
○

乳
Milk
○

落花生
Peanut

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております
Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥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

都

Miyako

鉄板焼で味わう日本を代表する食材、伊勢海老・黒鮑・神戸牛。素材の味と香りをご堪能いただける特別メニューです。
Teppan-yaki offers a taste of Japan's representative ingredients, spiny Lobster, Black Abalone, and Kobe Beef.
The special menu allows you to savor the taste and aroma of the ingredients.

伊勢龙虾, 黒鮑魚和神戸牛肉是铁板烧上最著名的食材, 由铁板烧烤制而成。
透过这份特别的菜单, 您可以品尝到食材的美味与香气。

本日の前菜2品

Today's appetizer / 2份开胃菜

国産伊勢海老

Japanese spiny lobster / 日本龙虾

国産黒鮑

Japanese black abalone / 日本黒鮑魚

ZKサラダ

ZK Salad / ZK 沙拉

神戸牛 フィレ&ロース 各60 g

Kobe beef tenderloin & loin, 60g each / 神戸牛柳和牛里脊・各 60 克

焼き野菜

Assorted grilled vegetables / 烤蔬菜

釜炊きご飯又はガーリックライス

Steamed rice or garlic rice / 锅煮米饭或蒜香米饭

赤出汁・香の物

Red miso soup, japanese pickles / 赤豆汤

水菓子

Dessert / 水糖果

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea / 咖啡或茶

海老
Shrimp



蟹
Crab

くるみ
Walnut

小麦
Wheat



そば
Buckwheat

卵
Egg



乳
Milk



落花生
Peanut

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております
Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥50,000

※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