

# 粹

Sui

## ZKからの一品

Amuse

### 金目鯛のばってら昆布×温州みかん

Battera sushi with kombu-cured golden sea bream and mandarin

### クエ 北海道産帆立貝柱

Longtooth grouper and "Hokkaido" scallop

### 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

"HIDA" premium beef tenderloin (90g) or loin (100g) 飛騨牛フィレ90g又はロース100g +¥8,000

"KOBE" premium beef loin (100g) 神戸牛ロース100g +¥14,000

### 焼き野菜

Assorted vegetables

### 釜炊きご飯

Steamed rice or garlic rice

※追加料金にてガーリックライスに変更していただけます (+¥1,500)

※Available to change garlic rice (+¥1,500)

### 赤出汁・香の物

Red miso soup, assorted of pickles

### 水菓子

Dessert of the day

### ベリーとショコラのパフェ

Berry and chocolate parfait

+ ¥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

## ZKからの一品

Amuse

寒鰯のミ・キュイ ウドと温州みかんのクリュディテ  
Mi-cuit spanish mackerel, "Udo" Japanese spikenard and mandarin crudites

## 黒毛和牛とクレソンのポトフ

Pot-au-feu with roasted Japanese Kuroge premium beef and watercress

## 甘鯛 車海老

Tilefish and Japanese tiger prawn

## 新潟県産村上牛フィレ & ロース 各40g

Niigata "Murakami" premium beef tenderloin and loin 40g each

## 焼き野菜

Assorted vegetables

## 釜炊きご飯

Steamed rice

※追加料金にてガーリックライスに変更していただけます (+¥1,500)

※Available to change garlic rice (+¥1,500)

## 赤出汁・香の物

Red miso soup, assorted of pickles

## 水菓子

Dessert of the day

## ベリーとショコラのパフェ

Berry and chocolate parfait

+ ¥1,750

## コーヒー又は紅茶

Coffee or tea

海老

蟹

くるみ

小麦

そば

卵

乳

落花生

Shrimp

Crab

Walnut

Wheat

Buckwheat

Egg

Milk

Peanut



※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関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

# 皇

Ou

## ZKからの一品

Amuse

### 金目鯛のばってら昆布×温州みかん

Battera sushi with kombu-cured golden sea bream and mandarin

### 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

### 飛騨牛フィレ90g 又はロース100g

"HIDA" 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 loin (100g) 神戸牛ロース100g

+¥7,000

### 焼き野菜

Assorted vegetables

### 釜炊きご飯

Steamed rice or garlic rice

※追加料金にてガーリックライスに変更していただけます (+¥1,500)

※Available to change garlic rice (+¥1,500)

### 赤出汁・香の物

Red miso soup, assorted of pickles

### 水菓子

Dessert of the day

### ベリーとショコラのパフェ

Berry and chocolate parfait

+ ¥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.  
伊势龙虾, 黑鲍鱼和神户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。

## お造り3種盛り

3 kinds of sashimi / 3种类型的刺身

### 国産伊勢海老

Japanese spiny lobster / 日本龙虾

### 国産黒鮑

Japanese black abalone / 日本黑鲍鱼

### ZKサラダ

ZK salad / ZK 沙拉

### 神戸牛 サーロイン 120g

"Kobe" premium beef loin (120g) / 神户牛西冷牛排 120 克

### 焼き野菜

Assorted vegetables / 烤蔬菜

### 釜炊きご飯

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

※追加料金にてガーリックライスに変更していただけます (+¥1,500)

※Available to change garlic rice (+¥1,500)

### 赤出汁・香の物

Red miso soup, assorted of 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

※チヨイスメニューに含まれるアレルギー物質に関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