# 粋

Sui

ZKからの一品
Amuse

寒ブリの山葵漬けと温州みかん
Wasabi-marinated winter yellowtail with Satsuma mandarin orange

真鯛　北海道産帆立貝柱
Red sea bream 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

| | | |
|---|---|---|
| *"Yamagata" wagyu beef tenderloin (90g) or loin (100g)* | 山形県産雪降り和牛フィレ90ｇ<br>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
※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

※追加料金にてデザートを変更していただけます
Choice of dessert available with an additional charge
ラ・フランス パフェ　+ ¥1,750
La france pear parfait

コーヒー又は紅茶
Coffee or tea

| 海老<br>Shrimp | カシューナッツ<br>cashewnuts | 蟹<br>Crab | くるみ<br>Walnut | 小麦<br>Wheat | そば<br>Buckwheat | 卵<br>Egg | 乳<br>Milk | 落花生<br>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

ZKからの一品
Amuse

毛蟹を使ったテリーヌとリンゴのプレッセ
Terrine of hair crab and pressed apple

黒毛和牛のブルギニョン　フォワイヨ風
Japanese kuroge premium beef bourguignon, foyot style

クエとインカのめざめ
Longtooth grouper and "Inca no Mezame" potatoes

新潟県産　村上牛フィレ＆ロース 各40ｇ
Niigata "Murakami" premium beef tenderloin(40g) and loin (40g)

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

※追加料金にてデザートを変更していただけます
Choice of dessert available with an additional charge
ラ・フランス パフェ　+ ¥1,750
La france pear parfait

コーヒー又は紅茶
Coffee or tea

| 海老 | カシューナッツ | 蟹 | くるみ | 小麦 | そば | 卵 | 乳 | 落花生 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Shrimp | cashewnuts | 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

# 皇

Ou

ZKからの一品
Amuse

寒ブリの山葵漬けと温州みかん
Wasabi-marinated winter yellowtail with Satsuma mandarin orange

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

山形県産雪降り和牛フィレ90ｇ又はロース100ｇ
"Yamagata" wagyu 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
※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

※追加料金にてデザートを変更していただけます
Choice of dessert available with an additional charge
ラ・フランス パフェ　+ ¥1,750
La france pear parfait

コーヒー又は紅茶
Coffee or tea

| 海老 | カシューナッツ | 蟹 | くるみ | 小麦 | そば | 卵 | 乳 | 落花生 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Shrimp | cashewnuts | 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, 黑鲍鱼和神戶牛肉是铁板燒上最著名的食材, 由铁板燒烤制而成。
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 / 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 / 如需更换为蒜香炒饭, 可另加费用

## 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 | カシューナッツ | 蟹 | くるみ | 小麦 | そば | 卵 | 乳 | 落花生 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Shrimp | cashewnuts | 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