爽

Sou

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

鹿児島県産 黒毛和牛ロース90ｇ
"Kagoshima" kuroge premium beef loin (90g)
※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

"Kagoshima" kuroge premium tenderloin (80g)	鹿児島県産黒毛和牛フィレ80ｇ	+¥3,100
"Yamagata" wagyu beef tenderloin (80g) or loin (90g)	山形県産雪降り和牛フィレ80ｇ 又はロース90ｇ	+¥8,000
"KOBE" premium beef loin (90g)	神戸牛ロース90ｇ	+¥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

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.

¥8,000

※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

颯

Ryu

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　アオリイカ
Red sea bream and bigfin reef squid

鹿児島県産 黒毛和牛 フィレ80g又はロース90g
"Kagoshima" kuroge premium beef tenderloin (80g) or loin (90g)
※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 (80g) or loin (90g)	山形県産雪降り和牛フィレ80ｇ 又はロース90ｇ	+¥8,000
"KOBE" premium beef loin (90g)	神戸牛ロース90ｇ	+¥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

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.

¥12,000

※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

天

Ten

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

フォアグラとリンゴのプレッセ
Foie gras and apple presse

真鯛　アオリイカ
Red sea bream and bigfin reef squid

ZKサラダ
ZK salad

新潟県産 村上牛サーロイン 100ｇ
Niigata "Murakami" premium beef 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

Niigata "Murakami" premium beef tenderloin (80g) 新潟県産 村上牛 フィレ 80g　+¥8,000

"KOBE" premium beef loin (90g) 神戸牛ロース90ｇ　+¥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

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.

¥16,000

※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