

# 爽

Sou

## ZKからの一品

Amuse

### 和牛テリーヌとカリフラワーのデクリネゾン

Déclinaison of WAGYU Japanese beef terrine and cauliflower

#### 鹿児島県産 黒毛和牛ロース 90 g

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

Japanese kuroge premium tenderloin (80g) 黒毛和牛フィレ80 g +¥3,100

"MATSUSAKA" premium beef tenderloin (80g) or loin (90g) steak 松阪牛フィレ80 g 又はロース90 g +¥8,000

"KOBE" premium beef tenderloin (80g) or loin (90g) steak 神戸牛フィレ80 g 又はロース90 g +¥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

#### 果実とアイスクリーム

Fruits and ice cream

#### 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.

¥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

### 和牛テリーヌとカリフラワーのデクリネゾン

Déclinaison of WAGYU Japanese beef terrine and cauliflower

### 真鯛 帆立貝柱

Sea bream and scallop

### 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

"MATSUSAKA" premium beef tenderloin (80g) or loin (90g) steak 松阪牛フィレ80g又はロース90g +¥8,000

"KOBE" premium beef tenderloin (80g) or loin (90g) steak 神戸牛フィレ80g又はロース90g +¥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

### 果実とアイスクリーム

Fruits and ice cream

### 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.

¥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

### 和牛テリーヌとカリフラワーのデクリネゾン

Déclinaison of WAGYU Japanese beef terrine and cauliflower

### 寒ブリの昆布メ イクラ山葵漬け

Kelp wrapped yellowtail with salmon roe pickled in wasabi Japanese horceradish

### 真鯛 帆立貝柱

Sea bream and scallop

又は or

### オマール海老テール 帆立貝柱

Lobster tail and scallop

### 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

"MATSUSAKA" premium beef tenderloin (80g) or loin (90g) steak 松阪牛フィレ80g又はロース90g +¥8,000

"KOBE" premium beef tenderloin (80g) or loin (90g) steak 神戸牛フィレ80g又はロース90g +¥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

### 果実とアイスクリーム

Fruits and ice cream

### 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.

¥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