

粹

Sui

ZKからの一品

Amuse

寒ブリと根菜のマリネ 柚子香るフレッシュチーズを添えて

Marinated yellowtail and root vegetables with fresh cheese "yuzu" citrus

金目鯛 北海道産帆立貝柱

Golden 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

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

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

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

カモミール香る柑橘のクレーム・ダンジュ

+ ¥1,750

Citrus cream d'Anjou flavored with chamomile

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

ZKからの1品

Amuse

ノルウェーサーモンとカリフラワーのプレッセ

Pressed Norwegian salmon and cauliflower

和牛ビーフシチューと鱈の白子

Wagyu beef stew with cod soft roe

オマール海老テールとフォアグラ

Lobster tail and foie gras

飛騨牛フィレ&ロース 各60g

"HIDA" premium beef tenderloin and loin (各60g)

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

カモミール香る柑橘のクレーム・ダンジュ

Citrus cream d'Anjou flavored with chamomile

+ ¥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.

¥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

寒ブリと根菜のマリネ 柚子香るフレッシュチーズを添えて

Marinated yellowtail and root vegetables with fresh cheese "yuzu" citrus

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90 g 又は ロース100 g

"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100 g

+¥7,000

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

カモミール香る柑橘のクレーム・ダンジュ

Citrus cream d'Anjou flavored with chamomile

+ ¥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.

¥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。

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 / 日本黒鮑魚

ZKサラダ

ZK salad / ZK 沙拉

神戸牛 サーロイン 120g

"Kobe" premium beef loin (120g) / 神戸牛西冷牛排 120 克

焼き野菜

Assorted 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, 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