

# 爽

Sou

## ZKからの一品

Amuse

### 高知県産 薫焼きカツオのタタキ

"Kochi" bonito tataki seared with straw

### 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

"Kagoshima" kuroge premium tenderloin (80g) 鹿児島県産黒毛和牛フィレ80 g +¥3,100

"HIDA" premium beef tenderloin (80g) or loin (90g) 飛騨牛フィレ80 g 又はロース90 g +¥8,000

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

### 高知県産 薫焼きカツオのタタキ

"Kochi" bonito tataki seared with straw

### 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

"HIDA" premium beef tenderloin (80g) or loin (90g) 飛騨牛フィレ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 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

高知県産 薫焼きカツオのタタキ

"Kochi" bonito tataki seared with straw

フォアグラとトリュフ香るエッグベネディクトスタイル

Eggs benedict with the aroma of truffle and foie gras

真鯛 アオリイカ

Red sea bream and bigfin reef squid

又は or

黒鮑

Black abalone

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

"HIDA" premium beef tenderloin (80g) or loin (90g) 飛騨牛フィレ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  
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