

Weekday Lunch Set "SAIKI" | 平日限定ランチセット "彩季"

¥4,600

Served period / 2024.6.1~2024.8.31

Assorted appetizers

前菜四種盛り合わせ

Sautéed shrimp with mayonnaise

海老のマヨネーズ炒め

Deep-fried dim sums

揚げ点心二種

Please select one dish from the following. | 以下より1品お選びください。

Noodle soup with spicy sauce

驕驕担々麺

Pork, seafood and vegetable chow mein

五目あんかけ焼きそば

Fried rice with shrimp, barbecued pork and lettuce

五目炒飯

Hot and sour noodle soup
with pork, seafood and vegetables

五目辛口酸味つゆそば

Chef's special dessert

オリジナルデザート

*Prices are inclusive of service charge and tax.

*For menu ingredients queries: please ask your server.

*Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

*記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

*アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

*使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Weekday Lunch "YUEN" | 平日限定ランチ "悠園"

¥5,600

Served period / 2024.6.1~2024.8.31

Assorted appetizers

前菜四種盛り合わせ

Steamed dim sums

蒸し点心四種

Deep-fried dim sums

揚げ点心二種

Steamed soup Hong Kong style

香港風炊き上げスープ

Sautéed Chinese vegetables

中国野菜の炒め

Noodle soup with barbecued pork, leek and ginger

叉焼入り葱生姜風味 煮込みそば

Chef's special dessert

オリジナルデザート

Karyu's own blend "Bihada Saicha"

ホテルオリジナルブレンドティー "美肌彩茶"

*Prices are inclusive of service charge and tax.

*For menu ingredients queries: please ask your server.

*Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

*記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

*アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

*使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Lunch Course "SHUNSAI" | ランチコース "旬菜"

¥7,700

Served period / 2024.6.1~2024.8.31

Assorted appetizers

前菜六種盛り合わせ

Steamed dim sums

蒸し点心四種

Steamed soup Hong Kong style

香港風炊き上げスープ

Sautéed prawns with two different seasonings

天然海老の炒め 二種の味わい

Stewed wax gourd and chicken wings with black bean sauce

冬瓜と手羽先の煮込み ブラックビーンズ風味

Noodle soup with spicy sauce

驢担々麺

Chef's special dessert

オリジナルデザート

Karyu's own blend "Bihada Saicha"

ホテルオリジナルブレンドティー "美肌彩茶"

*Prices are inclusive of service charge and tax.

*For menu ingredients queries: please ask your server.

*Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

*記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

*アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

*使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Lunch Course "SORA" | ランチコース "素楽"

¥9,700

Served period / 2024.6.1~2024.8.31

Assorted appetizers

前菜六種盛り合わせ

Boiled white fish with chef's special soy sauce

本日の白身魚の湯引き オリジナル醤油風味

Steamed soup Hong Kong style

香港風炊き上げスープ

Pecking duck with steamed buns with pork

北京ダックと小籠包

Sautéed prawns with chili sauce

天然海老のチリソース

Fried rice with crab meat and lettuce

蟹肉とレタス入り炒飯

Chef's special dessert

オリジナルデザート

Karyu's own blend "Bihada Saicha"

ホテルオリジナルブレンドティー "美肌彩茶"

*Prices are inclusive of service charge and tax.

*For menu ingredients queries: please ask your server.

*Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

*記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

*アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

*使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Lunch Course "IRODORI" | ランチコース "彩"

¥ 15,500

Served period / 2024.6.1~2024.8.31

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

Steamed shark fin soup with wax gourd

フカヒレ姿入り冬瓜の蒸しスープ

Pecking duck with steamed buns with pork

北京ダックと小籠包

Steamed seafood

本日の海鮮の蒸し物

Sautéed seafood with XO sauce

海鮮二種の炒め オリジナル XO 醤添え

Fried rice with crab meat and lettuce

蟹肉とレタス入り炒飯

Chef's special dessert

オリジナルデザート

Dong ding oolong tea

台湾銘茶 凍頂烏龍茶

*Prices are inclusive of service charge and tax.

*For menu ingredients queries: please ask your server.

*Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

*記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

*アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

*使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。