

Dinner Course “FUUKI” | ディナーコース “富貴”

¥ 14,000

Available from 2 December 2025 to 2 March 2026

Assorted six appetizers

前菜六種盛り合わせ

Sautéed prawn, oyster and squid with homemade XO sauce

大海老、牡蠣、烏賊の自家製 XO 醬炒め

Steamed soup with dried mushroom, Chinese cabbage and dried scallop

干し椎茸と白菜、干し貝柱の蒸しスープ

(Change to shirk fin soup for an additional ¥3,000 / +¥3,000-にてフカヒレ姿入りスープに変更いただけます)

Chinese style simmered beef tongue and Daikon radish

牛たん和大根の中国味噌煮込み

Garlic fried rice with beef

牛肉入りガーリック醤油炒飯

Chef's special dessert

オリジナルデザート

Karyu's own blend “Bihada Saicha”

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。

Dinner Course “FUKUZEN” | ディナーコース “福膳”

¥ 18,000

Available from 2 December 2025 to 2 March 2026

Assorted seven appetizers

前菜七種盛り合わせ

Simmered lobster with Chinese superior stock and Yifu noodles

ロブスターの上湯スープ煮込み 伊府麵添え

Steamed soup with shirk fin and Shiitake mushrooms

フカヒレ姿と花椎茸の蒸しスープ

Roasted Peking duck and shrimp ball fitters

北京ダックと海老団子のフリッター

Sautéed Wagyu beef fillet with black beans

和牛サーロインのブラックビーンズ炒め

Fried rice with crab 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

Tie guan yin tea

鉄観音茶

*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。

Chef's Special

Dinner Course “SHIFUKU” | ディナーコース “至福”

¥ 22,000

Assorted eight appetizers

前菜八種盛り合わせ

Braised shark fin and crab with Jinhua ham and green vegetables

蟹肉入りフカヒレの姿煮込み 金華ハムと青菜添え

Roasted Peking duck and soup dumpling

北京ダックと小籠包

Sautéed wild-caught shrimp and grouper fish with XO sauce

天然海老とハタの XO 炒め

Simmered sliced abalone and Chinese cabbage with cream

蝦夷鮑のスライスと白菜のクリーム煮込み

Soy sauce fried rice with Wagyu beef

和牛入り醤油炒飯

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。

Chef's Special

Dinner Course “KENRAN” | ディナーコース “絢爛”

¥ 36,000

Assorted appetizers

前菜盛り合わせ

Steamed shark fin soup with Asian ginseng

フカヒレ姿と乾貨入り蒸しスープ 朝鮮人参添え

Boiled Japanese black beef with wasabi sauce

黒毛和牛の湯引き 山葵ソース

Steamed spiny lobster with Karyu's XO sauce

伊勢海老の姿蒸し 自家製 XO 醬ソース

Braised Ezo abalone with oyster sauce

蝦夷あわびの柔らかオイスターソース煮込み

Egg white fried rice with Jinhua ham and dried scallops

金華ハムと干し貝柱入り卵白炒飯

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.

*A reservation is required at least four days in advance.

*You not available over our peak season. (e.g., Golden Week, Obon, Christmas, New Year's Eve, restaurant specific dates, etc.)

*During long holidays, please order early.

*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。

*ご利用の4日前までにご予約ください。

*ゴールデンウィーク、お盆、クリスマス、年末年始を含む特別営業日はご利用いただけません。

*長期の連休ご利用の際は早めにご注文ください。

*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。