

Dinner Course “KOTOBUKI” | ディナーコース “寿”

¥ 18,000

Available from 31 December 2025 to 4 January 2026

Assorted appetizers

Barbecued pork / Marinated tuna with Chinese wine / Chilled jellyfish

Japanese pumpkin and preserved egg terrine / Steamed chicken with leek sauce / Sweet pickled vegetables

前菜盛り合わせ

叉焼 鮭の紹興酒漬け クラゲの冷菜

かぼちゃとピータンのテリーヌ 蒸し鶏の葱ソース 野菜の甘酢漬け

Shirk fin soup with crab meat, crab roe and gold leaf

フカヒレと蟹肉、蟹内子入りスープ 金箔添え

Roasted Peking duck and soup dumpling

北京ダックと小籠包

Fried wild-caught shrimp with mango mayonnaise sauce

and sautéed conger eel from Nagahama Fish Market with barbecue sauce

天然海老のマンゴーマヨネーズ和えと

博多長浜市場直送穴子のバーベキューソース炒め

Fried rice with barbecued pork, chicken, dried scallop, shrimp and chicken starchy sauce

叉焼、鶏肉、干し貝柱、海老入りあんかけ炒飯

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。