

Christmas Dinner Course | クリスマスディナーコース

¥ 26,000

Served with a glass of champagne / グラスシャンパン 1 杯付き

Available from 19 to 25 December 2025

Assorted appetizers

Beef fillet and foie gras with dragon fruit sauce / Marinated shrimp and yellowtail with Chinese rice wine

Rolled crab meat and garland chrysanthemum with prosciutto / Chilled cauliflower soup

Marinated cherry tomato with sparkling wine / Barbecued pork / Chilled jellyfish

前菜盛り合わせ

牛フィレとフォアグラのドラゴンフルーツソース 海老と鰯の紹興酒漬け 蟹肉と春菊の生ハム巻き

カリフラワーの冷製スープ ミニトマトのスパークリングワイン漬け 叉焼 クラゲの冷菜

Steamed soup with shirk fin, Asian ginseng and Shiitake mushrooms

朝鮮人参、花椎茸、フカヒレ姿入り蒸しスープ

Yifu noodles with head-on prawn and parmigiano reggiano

有頭海老と伊府麺 パルミジャーノ・レッジャーノ風味

Sautéed YAMAGATA beef and grouper fish from Nagahama Fish Market with black bean sauce

山形牛の雌牛サーロインと博多長浜市場直送ハタのブラックビーンズ炒め

Lotus leaf wrapped fried rice

with dried shrimp, sausage, Shiitake mushroom and chicken

干し海老、腸詰、椎茸、鶏肉入り蓮の葉包み炒飯

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。