

Lunch Course “SHUNSAI” | ランチコース “旬菜”

¥ 7,500

Served period / 2023.11.1 ~ 2024.1.3

Four assorted appetizers

前菜の盛り合わせ (4 種)

Sautéed beef and vegetables with black bean sauce

牛肉と五種野菜の炒め 豆豉風味

Sautéed shrimp and scallops with mango mayonnaise

海老、帆立貝のマンゴマヨネーズ和え

Pan-fried chicken with homemade tomato chili sauce

柔らか鶏もも肉の煎り焼き 自家製トマトチリソース

Assorted dim sums

おすすめ蒸し点心

Fried rice with spicy cod roe, garlic sprout and lettuce

明太子と大蒜の芽、レタスのチャーハン

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”

¥ 9,500

Served period / 2023.11.1 ~ 2024.1.3

Six assorted appetizers

前菜の盛り合わせ (6 種)

Soup with shark's fin, dried scallops and SANAGITAKE mushrooms

フカヒレと干し貝柱、さなぎ茸のスープ

Sautéed prawns, scallops and vegetables with spicy and sweet vinegar sauce

served with fried pine nut

大海老、帆立貝と野菜の炒め ピリ辛甘酢ソース

揚げ松の実添え

Stewed Ox tongue with oyster sauce

柔らか牛タンの煮込み オイスターソース風味

Peking duck and assorted dim sums

北京ダックとおすすめ蒸し点心

Fried rice with pork, vegetables and starchy sauce

豚肉と野菜餡掛け黄金チャーハン

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。