

Weekday Lunch Set “SAIKI” | 平日限定ランチセット “彩季”
¥ 4,500

Available from 2 December 2025 to 2 March 2026

Assorted appetizers
前菜盛り合わせ

Four different types of dim sum
点心四種盛り合わせ

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
驢担々麺

Fujian style fried rice
福建風あんかけ炒飯

OKOGE burnt rice with pork, seafood, vegetables
and starchy sauce
五目あんかけおこげ

Salt and pepper seafood chow mein
海鮮入りあんかけ塩焼きそば

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。

Lunch Course “SHUNSAI” | ランチコース “旬菜”

¥ 7,000

Available from 2 December 2025 to 2 March 2026

Assorted four appetizers

前菜四種盛り合わせ

Dried scallop and yellow chive soup

干し貝柱と黄にらのとろみスープ

(Change to shirk fin soup for an additional ¥1,500 / +¥1,500-にてフカヒレ入りスープに変更いただけます)

Sautéed seasonal vegetables, shrimp and squid with barbecue sauce

季節野菜と海老、烏賊のバーベキューソース炒め

Egg roll with oyster from Hiroshima

広島産牡蠣入り玉子焼き

Simmered spinach and salted duck egg

アヒルの塩漬け卵とほうれん草の煮浸し

Fried rice with cod roe and lettuce

たらこ入りレタス炒飯

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。

Lunch Course “SORA” | ランチコース “素楽”
¥ 10,000

Available from 2 December 2025 to 2 March 2026

Assorted six appetizers

前菜六種盛り合わせ

Four different types of dim sum

点心四種盛り合わせ

Steamed soup with shirk fin and Shiitake mushrooms

フカヒレ姿と花椎茸の蒸しスープ

Sautéed lobster with cream

ロブスターのクリーム炒め

Crispy fried chicken with lemon sauce

国産鶏もも肉のクリスピー揚げ レモンソース

(Change to sautéed shredded Wagyu beef with oyster sauce for an additional ¥2,000

+¥2,000-にて和牛肉の細切り オイスターソース炒めに変更いただけます)

Fujian style fried rice

福建風五目あんかけ炒飯

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。