

Lunch Course “SHUNSAI” | ランチコース “旬菜”

¥7,000

Served period / June 3, 2025 ~ September 1, 2025

Assorted four appetizers

前菜四種盛り合わせ

Sautéed shrimp and seasonal vegetables with spicy sauce

海老と季節野菜のスパイス炒め

Soup with shark fin, corn and carrot

フカヒレ、とうもろこし、人参入りスープ

Steamed clams with garlic

蛤のガーリック蒸し

Sautéed white fish and bitter melon with black bean sauce

白身魚とゴーヤの豆鼓炒め

Fried rice with shrimp, barbecued pork and lettuce

五目炒飯

Chef's special dessert

オリジナルデザート

Karyu's own blend “Bihada Saicha”

カリユウ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。

ファミリーランチコース

8,500 円

3名様より承ります。

お料理は大皿盛りにてご提供いたします。

2025年8月9日から2025年8月17日まで

健味赤どりの蒸し物 三種のソース

海鮮と豆腐入りスープ

蒸し点心二種盛り合わせ

鶏の唐揚げ レモンソース

海老のガーリック風味マヨネーズ和え

五目あんかけ焼きそば

オリジナルブレンドティー 美肌彩茶

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

Served period / June 3, 2025 ~ September 1, 2025

Assorted six appetizers

前菜六種盛り合わせ

Sautéed oysters from Hiroshima with salted duck eggs

広島県産牡蠣 アヒルの卵の塩漬け炒め

Steamed soup with shark fin, corn and carrot

フカヒレ姿、とうもろこし、人参入り蒸しスープ

Four different types of dim sums

点心四種盛り合わせ

Braised wax gourd and pork belly with soy sauce

冬瓜と豚ばら肉の醤油煮込み

Curry flavored coconut fried rice with chicken

鶏肉とココナッツ入り炒飯 カレー風味

Chef's special dessert

オリジナルデザート

Karyu's own blend “Bihada Saicha”

カリユウ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。