

# Weekday Lunch Set "SAIKI" | 平日限定ランチセット "彩季"

¥3,300

Served period / 2021.10.1 ~ 2022.1.10

\*You not available on Dec. 31 and Jan. 3.

\*2021.12.31, 2022.1.3 はご利用いただけません

## Assorted appetizers

三種前菜の盛り合わせ

## Sautéed chicken and eggplants with spicy soy sauce

信玄どりと茄子のピリ辛醤油炒め

## Assorted dim sum

おすすめ蒸し点心三種盛り

Please select one dish from the following. | 以下より1品お選びください。

Fried soft noodles with vegetables and barbecued pork

叉焼と野菜の香港風柔らか焼きそば

Hot and sour noodle soup

五目辛口酸味つゆそば

Fried noodles with chop suey

五目あんかけ焼きそば

Fried rice with crab meat and lettuce

蟹肉とレタス入りチャーハン

Noodle soup with chop suey

五目あんかけつゆそば

Braised tofu with minced beef, red pepper and eggplants

茄子入りピリ辛マーボー豆腐丼

## Chef's special dessert

オリジナルデザート

\*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。

# Weekday Ladies' Lunch "AOI" | 平日限定 レディースランチ "碧妃"

¥4,400

Served period / 2021.10.1 ~ 2022.1.10

\*You not available on Dec. 31 and Jan. 3.

\*2021.12.31, 2022.1.3 はご利用いただけません

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

Creamy pumpkin soup with tapioca

タピオカ入りパンプキンクリームスープ

Sautéed shrimp, scallops and vegetables with Japanese pepper and soy sauce

海老、帆立貝と野菜の炒め 山椒醤油風味

Grilled chicken and vegetables with satay sauce, Macanese style

信玄どりと野菜のマカオ風グラタン サテ風味

Assorted dim sums

おすすめ蒸し点心三種盛り

Please select one dish from the following. | 以下より1品お選びください。

Fried rice with beef, Chinese chives and turmeric

牛肉と青ニラのターメリックチャーハン

Fried noodles with bacon, vegetables and basil

ベーコンと野菜の焼きそば バジル風味

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 “SHUNSAI” | ランチコース “旬菜”

¥6,300

Served period / 2021.10.1 ~ 2022.1.10

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

Soup with dried scallops and mushrooms

干し貝柱と衣傘茸、夏草花のスープ

Sautéed shrimp, scallops, and vegetables with mustard sauce

海老、帆立貝と野菜のマスタード炒め

Steamed fish, minced pork and pickled TAKANA leaf mustard with fish sauce and soy sauce

白身魚の豚挽き肉と高菜漬けの合わせ蒸し 魚露醤油ソース

Deep-fried chicken with lemon and sweet vinegar sauce

信玄どりの白胡麻揚げ レモン甘酢ソース

Assorted dim sum

点心師のおすすめ蒸し点心三種盛り

Please select one dish from the following. | 以下より1品お選びください。

Fried rice with mushrooms and vegetables with starchy sauce, Fujian style

キノコと野菜の福建風餡かけチャーハン

Fried noodles with bacon, Rishiri kelp and mushrooms

ベーコンと利尻昆布、キノコの翡翠麺焼きそば

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”

¥ 8,850

Served period / 2021.10.1 ~ 2022.1.10

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

Soup with crab meat, mushrooms, fish collagen and shrimp-Miso

蟹肉と衣傘茸、魚コラーゲンのスープ 海老味噌風味

Sautéed prawns with mango mayonnaise and fried soft shrimp with spicy salt

大海老のマンゴーマヨネーズ和えと

ソフトシュリンプのスパイシーソルト揚げ

Chef's recommendation | 「カリユウ」スペシャルティ

Abalone and savory egg custard with foie gras

あわび姿のフォアグラ茶わん蒸し仕立て 干し貝柱ソース

Poached pork shabu shabu style with Sichuan style spicy sauce

豚ロースのしゃぶしゃぶ ピリ辛四川風ソース

Assorted dim sum

点心師のおすすめ蒸し点心二種盛り

Please select one dish from the following. | 以下より 1 品お選びください。

Fried rice with duck, Chinese salami and lettuce

鴨肉と中国サラミ、レタスのチャーハン

Fried noodles with mushrooms, vegetables and truffle

キノコと野菜の焼きそば トリュフ風味

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 “IRODORI” | ランチコース “彩”

¥ 13,650

Served period / 2021.10.1 ~ 2021.12.22、12.27 ~ 12.30、2022.1.4 ~ 2022.1.10

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

Soup with Matsutake mushrooms, chicken and fish collagen

松茸と信玄どり、魚コラーゲンの蒸しスープ

Sautéed prawns with sea urchin sauce

セミ海老の雲丹ソース炒め

Pecking duck, oven grilled oysters with chili sauce and fried soft shrimp with spicy salt

北京ダックとカキのチリソースオープン焼き

ソフトシュリンプのスパイシーソルト揚げ

Poached beef shabu-shabu style with Japanese pepper and spicy soy sauce

黒毛和牛ロースのしゃぶしゃぶ ピリ辛山椒醤油ソース

Steamed white fish with black beans, fish sauce and soy sauce

白身魚の籠蒸し 魚露醤油ソース 黒豆風味

Please select one dish from the following. | 以下より 1 品お選びください。

Fried rice with scallops, mushrooms and vegetables with starchy sauce, Fujian style

帆立貝とキノコ、野菜の福建風餡かけチャーハン

Hot and spicy noodle soup with minced pork and pickled TAKANA

豚挽肉と高菜漬け添え 担々麺

Chef's special dessert

オリジナルデザート

Dong ding oolong tea

台湾銘茶 凍頂烏龍茶

\*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。