

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

¥3,900

Served period / 2022.6.1 ~ 2022.8.31

Assorted appetizers

三種前菜の盛り合わせ

Chinese style deep fried chicken

鶏もも肉の唐揚げ 油淋ソース

Assorted dim sums

おすすめ蒸し点心

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

Pork, seafood and vegetable chow mein

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"

¥4,900

Served period / 2022.6.1 ~ 2022.8.31

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

Soup with seafood, wax gourd and safflower
海鮮と冬瓜の紅花の香りスープ 卵白仕立て

Sautéed shrimp, scallops and vegetables with spicy shrimp-miso
海老、帆立貝と野菜の炒め ピリ辛海老味噌風味

Braised pork with Shanghai black vinegar sauce
柔らか豚肉の上海黒酢煮込み

Assorted dim sums

おすすめ蒸し点心

Fried rice with chicken, vegetables and black pepper
信玄どりと野菜のチャーハン 黒胡椒風味

OR | または

Noodle soup with barbecued pork and fine strips of green onion (+¥300)
細切り叉焼と白髪ねぎ和えつゆそば (+¥300)

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”

¥6,900

Served period / 2022.6.1 ~ 2022.8.31

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

Soup with crab meat, wax gourd and fish collagen

蟹肉と冬瓜、魚コラーゲンの蝦皇仕立てスープ

Sautéed shrimp, scallops, vegetables and fermented tofu

海老、帆立貝と野菜の腐乳炒め

Deep fried eggplant and crab claws wrapped in minced shrimp with black bean sauce

揚げ茄子と蟹爪の海老すり身巻き 黒豆ソース

Grilled beef, chicken and vegetables with tomato chili sauce

柔らか牛頬肉と信玄どり、野菜のオープン焼き トマトチリソース

Assorted dim sums

点心師のおすすめ蒸し点心

Garlic fried rice with beef and lettuce

牛肉とレタスのチャーハン ガーリック風味

OR | または

Chilled noodles with steamed chicken, vegetables and spicy sauce (+¥300)

冷やし翡翠麺 棒々鶏ソース(+¥300)

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 / 2022.6.1 ~ 2022.8.31

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

Soup with crab meat, fish collagen and seaweed

蟹肉と魚コラーゲンの卵白仕立てスープ 青海苔風味

Sautéed prawns, scallop, bitter melon and celery with sesame

大海老、帆立貝、ゴーヤとセロリの炒め 胡麻風味

Stewed abalone and yuba roll with oyster sauce

柔らかかわび姿と湯葉巻きの煮込み オイスターソース風味

Sautéed beef and vegetables with Genghis Khan sauce (Japanese style barbecue sauce)

牛肉と五種野菜の炒め ジンギスカンソース

Assorted dim sums

点心師のおすすめ蒸し点心

Garlic fried rice with chicken and corn

信玄どりとコーンのチャーハン ガーリック風味

OR | または

Chilled noodles with yuzu citrus and sesame soy sauce (+¥300)

冷やし翡翠麺 柚子胡麻醤油ソース(+¥300)

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”

¥ 14,000

Served period / 2022.6.1 ~ 2022.8.31

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

Soup with crab meat, wax gourd, fish collagen and soy sauce

蟹肉と冬瓜、魚コラーゲンのスープ 醤油風味

Pecking duck, Chinese style deep fried chicken and fried oyster with spicy salt

北京ダック

鶏手羽元の唐揚げ 油淋ソース

牡蠣のスパイシーソルト揚げ

Stewed prawns with Shanghai crab-miso

有頭大海老の上海蟹味噌煮込み

Pan-fried beef with wasabi sauce, served with grilled vegetables

牛フィレ肉の煎り焼き 山葵ソース 焼き野菜添え

Steamed scallops with homemade chili sauce

活帆立貝の殻蒸し 自家製チリソース

Fried rice with grilled sockeye salmon, lettuce and perilla

焼き塩紅鮭とレタスのチャーハン 紫蘇風味

OR | または

Chilled noodles with yuzu citrus and sesame soy sauce (+¥300)

冷やし翡翠麺 柚子胡麻醤油ソース(+¥300)

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。