

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

¥4,500

Served period / 2023.3.1 ~ 2023.5.31

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

Sautéed chicken breast and vegetables with black pepper sauce

柔らか鶏胸肉と彩り野菜の炒め 黒胡椒ソース

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。

Noodle soup with chop suey

五目あんかけつゆそば

Fried rice with shrimp, barbecued pork and lettuce

海老と叉焼、レタス入りチャーハン

Pork, seafood and vegetable chow mein

五目あんかけ焼きそば

Noodle soup with shredded barbecued pork and leek

細切りチャーシューと葱入りつゆそば

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 Lunch “AOI” | 平日限定ランチ “碧妃”

¥5,500

Served period / 2023.3.1 ~ 2023.5.31

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

Soup with dried scallops, wax gourd and safflower

干し貝柱と冬瓜のすり流しスープ 紅花の香り

Sautéed shrimp, scallops and vegetables with Japanese pepper

海老、帆立貝と野菜の炒め 山椒風味

Pan-fried chicken breast and vegetables with curry sauce

柔らか鶏胸肉の煎り焼き 彩り野菜入りカレーソース

Assorted dim sums

おすすめ蒸し点心

Garlic fried rice with spring bamboo shoots with crispy Sakura-shrimp

春の筍の黄金チャーハン ガーリック風味

クリスピー桜海老添え

Chef's special dessert

シェフ特選デザート盛り合わせ

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”

¥7,500

Served period / 2023.3.1 ~ 2023.5.31

Four assorted appetizers

前菜の盛り合わせ (4種)

Sautéed Shrimp, scallops and vegetables with XO sauce

海老、帆立貝と野菜の炒め XO 醤風味

Grilled beef cheek and vegetables with satay sauce

柔らか牛頬肉と野菜の焼きグラタン サテ醤風味

Steamed shrimp and tofu with dried scallops and vegetable starchy sauce

海老すり身と豆腐の合わせ蒸し 干し貝柱と野菜あんかけ

Assorted dim sums

おすすめ蒸し点心

Fried rice with Chinese cabbage, bacon and crispy Sakura-shrimp

冬菜とベーコンのチャーハン クリスピー桜海老添え

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 / 2023.3.1 ~ 2023.5.31

Six assorted appetizers

前菜の盛り合わせ (6種)

Soup with shark's fin, white fish and seaweed

フカヒレと白身魚入りスープ 青海苔風味

Pecking duck, deep-fried chicken breast with spicy salt

北京ダックと柔らか鶏胸肉のスパイシーソルト揚げ

Sautéed prawns and vegetables with shrimp-miso

大海老と野菜の炒め 海老味噌風味

Grilled beef cheek and vegetables with tomato chili sauce

柔らか牛頬肉と野菜のトマトチリソース煮込み

Fried rice with seafood, lettuce and crispy Sakura-shrimp

海鮮とレタスのチャーハン クリスピー桜海老添え

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”

¥ 15,000

Served period / 2023.3.1 ~ 2023.5.31

Marinated broiled black tuna and assorted appetizers

炙り黒マグロの漬け入り前菜の盛り合わせ

Karyu's style steamed soup with shark's fin

フカヒレ姿の蒸し煮込みスープ “カリユスタイル”

Sautéed prawns and vegetables with two different homemade XO sauces

大海老と野菜の炒め 自家製二種 XO 醬添え

Pecking duck and pan-fried beef with honey-Japanese plum sauce and chili sauce

北京ダックと牛フィレ肉の煎り焼き

蜂蜜入り梅肉チリソース

Pan-fried scallops with garlic and roasted black tuna with spicy sauce

活帆立貝のガーリックと黒マグロの煎り焼き

よだれ鶏ソース

Fried rice with seafood and crispy Sakura-shrimp

海鮮入り翡翠仕立てチャーハン クリスピー桜海老添え

Homemade mango pudding

自家製マンゴープリン

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。