

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

¥4,600

Served period / 2024.3.1~4.26、2024.5.7~5.31

Assorted appetizers

前菜四種盛り合わせ

Sautéed shrimp and seasonal vegetables

海老と春野菜の塩味炒め

Steamed beef and dried citrus peels

陳皮と牛肉の蒸し物

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

驕驕担々麺

Noodle soup with shredded barbecued pork and leek

細切り叉焼と葱入りつゆそば

Fried rice with shrimp, barbecued pork and lettuce

五目炒飯

Fried noodles with yellow chive and bean sprouts

黄にらともやしの香港風焼きそば

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"

¥5,600

Served period / 2024.3.1~2024.5.31

Assorted appetizers

前菜四種盛り合わせ

Assorted dim sums

おすすめ蒸し点心四種

Two deep-fried dim sums

おすすめ揚げ物二種

Steamed soup Hong Kong style

香港風蒸き上げスープ

Sautéed vegetables of the day

本日の野菜炒め

Fried noodles with yellow chive and bean sprouts

黄にらともやしの香港風焼きそば

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 "SHUNSAI" | ランチコース "旬菜"

¥7,700

Served period / 2024.3.1~2024.5.31

Assorted appetizers

前菜六種盛り合わせ

Assorted steamed dim sums

おすすめ蒸し点心四種

Steamed soup Hong Kong style

香港風蒸き上げスープ

Sautéed seasonal vegetables and prawns

春野菜と天然海老のあっさり炒め

Sautéed vegetables of the day

本日の野菜炒め

Noodle soup with spicy sauce

驕驕担々麺

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”

¥9,700

Served period / 2024.3.1～2024.5.31

Assorted appetizers

前菜六種盛り合わせ

Sautéed two types of prawns

天然海老の二種盛合わせ

Steamed soup Hong Kong style

香港風蒸き上げスープ

Pecking duck with steamed buns with pork

北京ダックと小籠包の盛り合わせ

Sautéed shredded beef and vegetables

和牛サーロインの細切りと野菜の炒め

Fried rice with crab meat and lettuce

蟹肉とレタス入り炒飯

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"

¥ 15,500

Served period / 2024.3.1 ~ 2024.5.31

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

Seamed shark fin soup with shiitake mushrooms and Cantonese cabbage

フカヒレ姿と花椎茸、広東白菜の蒸しスープ

Pecking duck with steamed buns with pork

北京ダックと小籠包の盛り合わせ

Chef's special steamed seafood

本日の海鮮の蒸し物

Sautéed two different seafood with chef's special XO sauce

海鮮二種の炒め シェフオリジナル XO 醬添え

Fried rice with crab meat and lettuce

蟹肉とレタス入り炒飯

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。