

Dinner Course “FUUKI” | ディナーコース “富貴”

¥ 14,000

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

Assorted six appetizers

前菜六種盛り合わせ

Boiled shrimp with fish sauce

海老の湯引き 魚醤ソース

Steamed soup with bamboo fungus and wax gourd

衣笠茸と冬瓜の蒸しスープ

Sautéed shredded beef and bitter melon

牛肉とゴーヤの細切り炒め

Fujian style fried rice

福建風あんかけ炒飯

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。

Dinner Course “FUKUZEN” | ディナーコース “福膳”

¥ 18,000

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

Assorted six appetizers

前菜六種盛り合わせ

Sautéed natural shrimp with sea urchin sauce

天然海老のウニソース炒め

Steamed soup with shark fin and softshell turtle

スッポンとフカヒレの姿入り蒸しスープ

Wagyu beef steak with wasabi sauce

和牛肉のステーキ 山葵ソース

Braised softshell turtle with soy sauce, Papillotte style

スッポンの醤油煮込み パピヨットスタイル

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

Tie guan yin tea

鉄観音茶

*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。

Chef's Special

Dinner Course “SHIFUKU” | ディナーコース “至福”

¥ 22,000

Assorted appetizers with thickly sliced beef tongue

柔らか厚切り牛タン入り前菜盛り合わせ

Braised shark fin with Jinhua ham and green vegetables

フカヒレ姿煮 金華ハムと青菜添え

Sautéed white fish and seasonal vegetable fritters with spice

白身魚と季節野菜のフリッター スパイス炒め

Poached Japanese black beef shabu-shabu style with wasabi sauce

黒毛和牛サーロインのしゃぶしゃぶ 山葵風味ソース

Sautéed spiny lobster with chili sauce

伊勢海老のチリソース煮込み

Fried rice with seafood and Karyu's XO sauce

海鮮入り自家製 XO 醬炒飯

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。

Chef's Special

Dinner Course “KENRAN” | ディナーコース “絢爛”

¥ 36,000

Assorted appetizers

前菜盛り合わせ

Steamed shark fin soup with Asian ginseng

フカヒレ姿と乾貨入り蒸しスープ 朝鮮人参添え

Boiled Japanese black beef with wasabi sauce

黒毛和牛の湯引き 山葵ソース

Steamed spiny lobster with Karyu's XO sauce

伊勢海老の姿蒸し 自家製 XO 醬ソース

Braised Ezo abalone with oyster sauce

蝦夷あわびの柔らかオイスターソース煮込み

Egg white fried rice with Jinhua ham and dried scallops

金華ハムと干し貝柱入り卵白炒飯

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.

*A reservation is required at least four days in advance.

*You not available over our peak season. (e.g., Golden Week, Obon, Christmas, New Year's Eve, restaurant specific dates, etc.)

*During long holidays, please order early.

*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。

*ご利用の4日前までにご予約ください。

*ゴールデンウィーク、お盆、クリスマス、年末年始を含む特別営業日はご利用いただけません。

*長期の連休ご利用の際は早めにご注文ください。

*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。