Dinner Course “FUKI” ｜ ディナーコース“富貴”

￥14,000

Served period / 2024.9.1～2024.11.30

Assorted appetizers
前菜六種盛り合わせ

Soup with dried scallops and vegetables
干し貝柱入り五目スープ

Sautéed prawns and sea scallops with Karyu’s XO sauce
大海老と帆立貝の自家製 XO 醤炒め

Steamed sliced white fish with fish sauce
白身魚の蒸し物 魚醤ソース

Fried rice with shrimp, barbecued pork and vegetables
海老と叉焼入り五目炒飯

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。

Dinner Course “FUKUZEN” ｜ ディナーコース“福膳”

￥18,000

Served period / 2024.9.1～2024.11.30

Assorted appetizers with stewed abalone
あわびの柔らか煮入り前菜盛り合わせ

Braised shark fin with white wood ear mushroom
フカヒレ姿煮 白きくらげ添え

Pecking duck with deep-fried crab claw
北京ダックと蟹爪の揚げ物

Sautéed white fish and mushrooms with Karyu’s XO sauce
白身魚ときのこ入り自家製 XO 醤炒め

Braised Japanese black beef and taro
黒毛和牛とタロイモの煮込み

Risotto style fried rice with mushrooms and dried scallop
旬のきのこと干し貝柱入りリゾット風チャーハン

Chef’s special dessert
オリジナルデザート

Ti guan yin
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。