

Dinner Course “FUKI” | ディナーコース “富貴”

¥ 14,500

Served period / 2024.3.1～2024.3.31

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

Braised shark fin with vegetables

フカヒレ姿の煮込み 野菜添え

Pecking duck and deep-fried crab claw

北京ダックと蟹爪のすり身揚げ

Sautéed prawns with chili sauce and mango mayonnaise

大海老の紅白仕立て

チリソースとマンゴーマヨネーズ和え

Fried noodles with shredded beef, yellow chives, vegetables and starchy sauce

牛肉の細切りと野菜、黄にらのあんかけ焼きそば

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。

Dinner Course “FUKI” | ディナーコース “富貴”

¥ 14,500

Served period / 2024.4.1～

Assorted Appetizers

前菜の盛り合わせ

Braised shark fin with vegetables

フカヒレ姿の煮込み 野菜添え

Sautéed shrimp with salted egg

天然海老の塩卵炒め

Sautéed white fish with seasonal vegetables, XO sauce

白身魚と季節野菜の XO 醬炒め

Fried rice with beef and soy sauce

和牛サーロイン入り 醤油風味の炒飯

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 "IRODORI" | ディナーコース "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。

Dinner Course "FUKUZEN" | ディナーコース "福膳"

¥ 18,500

Served period / 2024.3.1~2024.5.31

Assorted appetizer

前菜の盛り合わせ

Braised shark fin with crab claw

フカヒレ姿の煮込み 蟹爪添え

Stewed lobster with superior soup

伊勢海老の上湯スープ煮込み

Sautéed seasonal vegetables and white fish with chef's special XO sauce

春野菜と白身魚のあっさり炒め シェフオリジナル XO 醬添え

Sautéed beef with black pepper sauce

和牛サーロインのアンコールペッパー炒め

Fried rice with dried scallop and egg white

干し貝柱入り卵白の炒飯

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。