

Dinner Course “FUUKI” | ディナーコース “富貴”

¥ 14,000

Served period / March 4, 2025 ~ June 2, 2025

Assorted six appetizers

前菜六種盛り合わせ

Sautéed natural shrimp and squid with XO sauce

天然海老と烏賊の XO 醬炒め

Steamed soup with bamboo fungus and edible bird's nest

衣笠茸のツバメの巣詰め入り蒸しスープ

Steamed crab claw, white fish and scallops with fish sauce

蟹爪、白身魚と帆立貝の蒸し物 魚醤ソース

Fried rice with Wagyu beef

和牛サーロイン入り炒飯

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。

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

¥ 18,000

Served period / March 4, 2025 ~ June 2, 2025

Assorted appetizers with marinated abalone

鮑の冷菜入り前菜盛り合わせ

Braised Japanese lobster with shantung soup

伊勢海老の上湯スープ煮込み

Steamed soup with shark fin, Chinese cabbage and shiitake mushrooms

白菜と花椎茸、フカヒレ姿の蒸しスープ

Wagyu beef steak with black pepper sauce

和牛サーロインのアンコールペッパーソース

Braised bamboo fungus and shark fin with oyster sauce

フカヒレ入り絹笠茸のオイスターソース煮込み

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。