

Dinner Course “FUKI” | ディナーコース “富貴”

¥ 14,000

Served period / 2023.3.1 ~ 2023.5.31

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

Braised shark's fin with vegetables

フカヒレ姿の煮込み 野菜添え

Sautéed beef and mushrooms with oyster sauce

牛フィレ肉とキノコの炒め オイスターソース風味

Sautéed prawns with chili sauce served with steamed bread

大海老のチリソース 蒸しパン添え

Fried rice with seafood and nozawana (pickled mustard leaf)

海鮮と野沢菜のチャーハン

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”

¥ 15,000

Served period / 2023.3.1 ~ 2023.5.31

Marinated broiled black tuna and assorted appetizers

炙り黒マグロの漬け入り前菜の盛り合わせ

Karyu's style steamed soup with shark's fin

フカヒレ姿の蒸し煮込みスープ “カリュウスタイル”

Sautéed prawns and vegetables with two different homemade XO sauces

大海老と野菜の炒め 自家製二種 XO 醬添え

Pecking duck and pan-fried beef with honey-Japanese plum sauce and chili sauce

北京ダックと牛フィレ肉の煎り焼き

蜂蜜入り梅肉チリソース

Pan-fried scallops with garlic and roasted black tuna with spicy sauce

活帆立貝のガーリックと黒マグロの煎り焼き

よだれ鶏ソース

Fried rice with seafood and crispy Sakura-shrimp

海鮮入り翡翠仕立てチャーハン クリスピー桜海老添え

Homemade mango pudding

自家製マンゴープリン

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”

¥ 18,000

Served period / 2023.3.1 ~ 2023.5.31

Marinated broiled black tuna and assorted appetizers

炙り黒マグロの漬け入り前菜の盛り合わせ

Karyu's style steamed soup with shark's fin

フカヒレ姿の蒸しスープ佛跳墙 “カリユスタイル”

Steamed lobster with homemade XO sauce, fish sauce and soy sauce

ロブスター海老の自家製 XO 醬蒸し 魚露醤油ソース

Stewed abalone and dried oysters with dried shrimp egg

柔らかかわび姿と干し牡蠣の煮込み 乾燥海老卵風味

Pan-fried Japanese beef and black tuna with wasabi sauce

国産黒毛和牛ロースと黒マグロの煎り焼き 山葵ソース

Rice with curry flavored fried pork with vegetable sauce

豚肉のカレー風味揚げと野菜の餡かけご飯

Homemade mango pudding

自家製マンゴープリン

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。