

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。