

Weekday Lunch Set "SAIKI" | 平日限定ランチセット "彩季"

¥4,500

Served period / 2023.11.1 ~ 12.29

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

Braised pork and yuba roll with oyster sauce

柔らか豚肉と湯葉巻きの煮込み オイスターソース風味

Assorted dim sums

おすすめ蒸し点心

Please select one dish from the following. | 以下より1品お選びください。

Hot and sour noodle soup

五目辛口酸味つゆそば

Fried rice with shrimp, barbecued pork and lettuce

海老と叉焼、レタス入りチャーハン

Pork, seafood and vegetable chow mein

五目あんかけ焼きそば

Noodle soup with shredded barbecued pork and leek

細切りチャーシューと葱入りつゆそば

Chef's special dessert

オリジナルデザート

*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。

Weekday Lunch “AOI” | 平日限定ランチ “碧妃”

¥5,500

Served period / 2023.11.1 ~ 12.29

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

Turnip soup with crab meat

蟹肉とかぶのスープ 卵白仕立て

Sautéed shrimp, scallops and vegetables with Lea & Perrins Worcestershire sauce

海老、帆立貝と野菜の炒め リーペリンソース風味

Stewed chicken wings and yuba roll with oyster sauce

手羽先と湯葉捲きの煮込み オイスターソース風味

Assorted dim sums

おすすめ蒸し点心

Fried rice with barbecued pork, Chinese salami and celery

叉焼、中華サラミ、セロリのチャーハン

Chef's special dessert

シェフ特選デザート盛り合わせ

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。

Lunch Course "SHUNSAI" | ランチコース "旬菜"

¥7,500

Served period / 2023.11.1 ~ 2024.1.3

Four assorted appetizers

前菜の盛り合わせ (4種)

Sautéed beef and vegetables with black bean sauce

牛肉と五種野菜の炒め 豆豉風味

Sautéed shrimp and scallops with mango mayonnaise

海老、帆立貝のマンゴマヨネーズ和え

Pan-fried chicken with homemade tomato chili sauce

柔らか鶏もも肉の煎り焼き 自家製トマトチリソース

Assorted dim sums

おすすめ蒸し点心

Fried rice with spicy cod roe, garlic sprout and lettuce

明太子と大蒜の芽、レタスのチャーハン

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。

Lunch Course “SORA” | ランチコース “素楽”

¥9,500

Served period / 2023.11.1 ~ 2024.1.3

Six assorted appetizers

前菜の盛り合わせ (6種)

Soup with shark's fin, dried scallops and SANAGITAKE mushrooms

フカヒレと干し貝柱、さなぎ茸のスープ

Sautéed prawns, scallops and vegetables with spicy and sweet vinegar sauce

served with fried pine nut

大海老、帆立貝と野菜の炒め ピリ辛甘酢ソース

揚げ松の実添え

Stewed Ox tongue with oyster sauce

柔らか牛タンの煮込み オイスターソース風味

Peking duck and assorted dim sums

北京ダックとおすすめ蒸し点心

Fried rice with pork and vegetables with starchy sauce

豚肉と野菜餡掛け黄金チャーハン

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。

Lunch Course “IRODORI” | ランチコース “彩”

¥ 15,000

Served period / 2023.11.1 ~ 12.29

Blackout Dates / 2023.12.22~12.25

Assorted appetizers

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 “カリユウスタイル”

Pecking duck and deep-fried crab claw with mango mayonnaise

北京ダックと蟹爪のすり身揚げ マンゴマヨネーズ添え

Stewed abalone and Ox tongue with oyster sauce

柔らかあわび姿と牛たんの煮込み オイスターソース風味

Stewed prawns with spicy shrimp-miso

有頭海老の煮込み ピリ辛海老味噌風味

Garlic fried rice with scallops

帆立貝添え レタスチャーハンガーリック風味

Chef's special dessert and homemade mango pudding

自家製マンゴプリン入り

デザートの盛り合わせ

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。