

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

¥4,600

Served period / 2024.1.4 ~ 2024.2.29

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

Braised yuba roll and pork with vegetables

湯葉巻きと柔らか豚肉の煮込み 野菜添え

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 spicy noodle soup

驕驕タンタン麺

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"

¥5,600

Served period / 2024.1.4 ~ 2024.2.29

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

Turnip soup with crab meat

蟹肉とかぶのすり流しスープ

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 yuba roll and chicken wings with vegetables

湯葉巻きと手羽先の煮込み 野菜添え

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

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 "SHUNSAI" | ランチコース "旬菜"

¥7,700

Served period / 2024.1.4 ~ 2024.2.29

Four assorted appetizers

前菜の盛り合わせ (4種)

Sautéed beef and vegetables with oyster sauce

牛肉と五種野菜の炒め オイスターソース風味

Sautéed shrimp, scallops and vegetables with Sichuan style spicy sauce

海老、帆立貝と野菜の炒め ピリ辛四川風ソース

Pan-fried chicken with lemon and sweet vinegar sauce

柔らか鶏もも肉の煎り焼き レモン甘酢ソース

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”

¥9,700

Served period / 2024.1.1 ~ 2024.2.29

Six assorted appetizers

前菜の盛り合わせ (6種)

Hot and sour soup with shark's fin and dried scallops

フカヒレと干し貝柱入り辛口酸味スープ

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

served with fried pine nuts

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 satay sauce

柔らか牛タンの煮込み サテ醬風味

Peking duck and assorted dim sums

北京ダックとおすすめ蒸し点心

Fried rice with pork, vegetables and 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”

¥ 15,500

Served period / 2024.1.4 ~ 2024.2.29

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 “カリユスタイル”

Pecking duck and deep-fried crab claw with sweet vinegar sauce

北京ダックと蟹爪のすり身揚げ 甘酢ソース添え

Stewed abalone and Ox tongue with black bean sauce

柔らかあわび姿と牛たんの煮込み 黒豆風味

Stewed prawns with Sichuan style spicy sauce

有頭海老の煮込み ピリ辛四川風ソース

Fujian style fried rice with scallops, vegetables and starchy sauce

帆立貝と野菜の福建風あんかけチャーハン

Chef's special dessert and homemade mango pudding

自家製マンゴープリンと

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。