

Dinner Course “FUKI” | ディナーコース “富貴”

¥ 14,000

Served period / 2023.11.1 ~ 12.29

Blackout Dates / 2023.12.22~12.25

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

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 / 2023.11.1 ~ 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。

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

¥ 18,000

Served period / 2023.11.1 ~ 2024.1.3

Blackout Dates / 2023.12.22~12.25

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

Braised shark's fin with crab meat and vegetables

フカヒレ姿の煮込み 蟹棒と野菜添え

Braised lobster with garlic butter and safflower

ロブスター海老のガーリックバター煮込み 紅花の香り

Stewed abalone with anchovy sauce

柔らかあわび姿の煮込み

アンチョビソース

Pan-fried Japanese beef with whole grain mustard sauce

黒毛和牛ロースの煎り焼き

粒マスタードソース

Fried noodles with chicken breast, Chinese yellow chives and vegetables with starchy sauce

柔らか鶏胸肉と黄ニラ、野菜餡かけ焼きそば

Chef's special dessert and homemade mango pudding

自家製マンゴープリン入り

デザートの盛り合わせ

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。