

Dinner Course “FUKI” | ディナーコース “富貴”

¥ 14,500

Served period / 2023.1.4 ~

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

Pecking duck and deep-fried crab claw

北京ダックと蟹爪のすり身揚げ

Sautéed prawns with chili sauce and mango mayonnaise

大海老の紅白仕立て

チリソースとマンゴマヨネーズ和え

Fried noodles with shredded beef, Chinese yellow chives, vegetables and starchy sauce

牛肉の細切りと野菜、黄ニラのあんかけ焼きそば

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"

¥ 15,500

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。

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

¥ 18,500

Served period / 2024.1.4 ~ 2024.2.29

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

ロブスター海老のガーリックバター煮込み

Stewed abalone with homemade Sakura-shrimp XO sauce

柔らかあわび姿の煮込み

自家製桜海老 XO 醬風味

Pan-fried Japanese beef with Japanese plum and honey sauce

黒毛和牛ロースの煎り焼き

蜂蜜入り梅肉ソース

Fried noodles with shredded pork, Chinese yellow chives, vegetables

and starchy-oyster sauce

豚肉の細切りと黄ニラ、野菜餡かけ焼きそば

オイスターソース風味

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

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。