

## Chef's Special

Dinner Course "KENRAN" | ディナーコース "絢爛"

¥36,000

Assorted appetizers

前菜盛り合わせ

Steamed shark fin soup with Asian ginseng

フカヒレ姿と乾貨入り蒸しスープ 朝鮮人参添え

Boiled Japanese black beef with wasabi sauce

黒毛和牛の湯引き 山葵ソース

Steamed spiny lobster with Karyu's XO sauce

伊勢海老の姿蒸し 自家製 XO 醬ソース

Braised Ezo abalone with oyster sauce

蝦夷あわびの柔らかオイスターソース煮込み

Egg white fried rice with Jinhua ham and dried scallops

金華ハムと干し貝柱入り卵白炒飯

Chef's special dessert

オリジナルデザート

Dong ding oolong tea

台湾銘茶 凍頂烏龍茶

\*Prices are inclusive of service charge and tax.

\*A reservation is required at least four days in advance.

\*Please contact us directly for availability during our peak seasons, such as Golden Week, Obon, Christmas, New Year's Eve, or for specific dates at our restaurant.

\*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。

\*ご利用の4日前までにご予約ください。

\*特別営業日（ゴールデンウィーク、お盆、クリスマス、年末年始）のご利用につきましては店舗に直接ご相談ください。

\*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。