ディナーコース“富貴”

14,000 円

2026 年 9 月 1 日から 11 月 30 日まで

前菜六種盛り合わせ

九州産ハタ、天然海老、帆立貝のフリッター
ポルチーニ茸のソース

ヒメマツタケと干し貝柱の蒸しスープ

山形牛サーロインのステーキ 山葵ソース

豚肉と茸のあんかけ焼きそば

季節のフルーツとオリジナルデザート
以下三品よりいずれか一品をお選びください。
マンゴープリン/杏仁豆腐/タピオカココナッツミルク

オリジナルブレンドティー 美肌彩茶

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。

ディナーコース“福膳”
実りの瀬戸内　－牡蠣・オリーブ牛－
18,000 円

2026 年 9 月 1 日から 11 月 30 日まで

前菜六種盛り合わせ

大分県姫島産車海老の醤油煎り焼き 茸添え

ヒメマツタケとフカヒレ姿の蒸しスープ

北京ダックと広島県産牡蠣のフリッター 瀬戸内海産の藻塩添え

香川県産「オリーブ牛」サーロインのステーキ アンコールペッパー風味 牛蒡添え

蟹肉とレタス入り炒飯

季節のフルーツとオリジナルデザート
以下三品よりいずれか一品をお選びください。
マンゴープリン/杏仁豆腐/タピオカココナッツミルク

安渓鉄観音茶

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。

Chef’s Special

Dinner Course “SHIFUKU” ｜ ディナーコース “至福”

￥22,000

Assorted eight appetizers
前菜八種盛り合わせ

Braised shark fin and crab with Jinhua ham and green vegetables
蟹肉入りフカヒレの姿煮込み 金華ハムと青菜添え

Roasted Peking duck and soup dumpling
北京ダックと小籠包

Sautéed wild-caught shrimp and grouper fish with XO sauce
天然海老とハタの XO 炒め

Simmered sliced abalone and Chinese cabbage with cream
蝦夷鮑のスライスと白菜のクリーム煮込み

Soy sauce fried rice with Wagyu beef
和牛入り醤油炒飯

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.
*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。

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 醤ソース

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。

Premium Course “HOUJUN” ｜ 乾貨コース “芳醇”

¥ 50,000

Assorted seven appetizers
前菜七種盛り合わせ

Steamed soup with shirk fin stuffed bamboo fungus and Asian ginseng
衣笠茸のフカヒレ詰めと朝鮮人参の蒸しスープ

Minced shrimp stuffed dried sea cucumber (from HOKKAIDO) fritter
海老のすり身を詰めた北海道産干しナマコのフリッター

Steamed dried scallop (from HOKKAIDO) stuffed turnip
with Chinese superior stock sauce
かぶの北海道産干し帆立貝柱詰め 上湯ソース

Simmered steamed dried abalone (from SANRIKU) with oyster sauce
三陸産干しあわびのオイスターソース煮込み

Lotus leaf wrapped fried rice with dried shrimp, dried Shiitake mushroom and sausage
干し海老、干し椎茸、腸詰入り炒飯
蓮の葉包み

Edible bird's nest with ANNIN (apricot kernel) sauce
ツバメの巣のデザート 杏仁ソース

Dong Ding Oolong
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。