

ディナーコース “富貴”

14,000 円

2026 年 12 月 1 日から 2027 年 2 月 28 日まで

前菜五種盛り合わせ

福岡・長浜市場直送ハタ、天然海老、烏賊の雲丹ソース炒め

白菜、花椎茸、フカヒレ姿の蒸しスープ

牛すね肉と大根の甘辛旨煮こみ

細切り豚肉と茸のあんかけ焼きそば

オリジナルデザート

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”
海老・蟹の饗宴 –有機野菜とともに–
18,000 円

2026 年 12 月 1 日から 2027 年 2 月 28 日まで

有機野菜入り前菜六種盛り合わせ

姫島産車海老の葱生姜炒め さつまいも添え

白菜、花椎茸、フカヒレ姿の蒸しスープ

北京ダックと蟹肉入り里芋の蜂の巣揚げ

天然海老の雲丹ソース炒め

蟹肉と有機野菜のあんかけ炒飯

オリジナルデザート

安溪鉄観音茶

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 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。

Premium Course “HOIJUN” | 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。