ディナーコース“飛翔”

12,000 円

2027 年 1 月 2 日から 3 日まで

前菜三種盛り合わせ

蟹肉と蟹内子入りフカヒレスープ

海老と季節野菜の XO 醤炒め

蟹爪の揚げ物

酢豚

中華風豚ばら肉の燻製とレタス入り炒飯

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。

Family Dinner Course ｜ ファミリーディナーコース

¥15,000

We accept orders from three or more people. We will serve food on a large platter.

3 名様より承ります。お料理は大皿盛りにてご提供いたします。

Available from 31 December 2026 to 3 January 2027

Assorted three appetizers

前菜三種盛り合わせ

Shark fin soup with crab meat and crab roe

蟹肉と蟹内子入りフカヒレスープ

Roasted Peking Duck (Two piece)

北京ダック（2 本）

Sautéed wild-caught shrimp with mango mayonnaise sauce

天然海老のマンゴーマヨネーズ和え

Braised tofu with crab meat sauce

なめらか豆腐と蟹肉の煮込み

Sautéed Wagyu beef sirloin and shredded vegetables with oyster sauce

和牛サーロインと細切り野菜のオイスターソース炒め

Fried rice with shrimp and barbecued pork

海老と叉焼入り炒飯

Karyu’s own blend tea “Bihada Saicha”

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。

ディナーコース

“寿”

18,000 円

2026 年 12 月 31 日から 2027 年 1 月 3 日まで

前菜盛り合わせ

フカヒレ姿と衣笠茸の蒸しスープ

北京ダックとおすすめ点心三種

天然海老の甘酢ソース和えと
福岡・長浜市場直送ハタのピーナッツ炒め

和牛と彩り野菜入りあんかけ焼きそば

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

“至福”

22,000 円

2026 年 12 月 31 日から 2027 年 1 月 3 日まで

前菜八種盛り合わせ

蟹肉入りフカヒレの姿煮込み 金華ハムと青菜添え

北京ダックと小籠包

天然海老とハタの XO 炒め

蝦夷鮑のスライスと白菜のクリーム煮込み

和牛入り醤油炒飯

オリジナルデザート

台湾銘茶 凍頂烏龍茶

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。