ランチコース“旬菜”

7,000 円

2026 年 12 月 1 日から 2027 年 2 月 28 日まで

前菜四種盛り合わせ

海老と季節野菜の XO 醤炒め

サナギ茸と手羽中の蒸しスープ

フォアグラの茶椀蒸し

肉団子のオイスターソース煮込み

たらことレタス入り炒飯

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 Lunch Course ｜ ファミリーランチコース

￥8,500

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

Chilled steamed chicken with three different sauces

「健味赤鳥」の蒸し物 三種のソース

Seafood soup with tofu

海鮮と豆腐入りスープ

Two different types of steamed dim sums

蒸し点心二種盛り合わせ

Deep-fried Shingen-dori chicken with sweet and sour sauce

「信玄どり」もも肉唐揚げ 甘酢ソース

Braised shrimp with chili sauce

海老のチリソース

Pork, seafood and vegetable chow mein

五目あんかけ焼きそば

Karyu's own blend "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。

ランチコース“素楽”

海老・蟹の饗宴　－有機野菜とともに―

10,000 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

上海蟹入り小籠包

上海蟹と豆腐入りスープ

北京ダックと海老のすり身揚げ 甘酢添え

有機野菜と海老の塩味炒め

蟹肉と有機野菜入り炒飯

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。

ランチコース“富貴”

14,000 円

2026 年 12 月 31 日から 2027 年 1 月 3 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。