

Weekday Lunch Set Menu

さいき

彩季

Saiki

¥3,000

三種前菜の盛り合わせ

富貴三彩盆

Assorted Appetizers

海老、信玄どりとカシューナッツのピリ辛炒め

腰果辣椒炒蝦鷄球

Sautéed Shrimp, Chicken and Cashew Nuts with Spicy Sauce

おすすめ蒸し点心三種盛り

厨師蒸三寶点心

Assorted Dim Sums

以下より一品お選びください。Please select one dish from the following.

叉焼と野菜の香港風柔らか焼きそば

叉焼素菜撈軟炒麵

Fried Soft Noodles

with Vegetables and Barbecued Pork

五目あんかけ焼きそば

廣州八寶炒麵

Fried Noodles with Chop Suey

五目あんかけつゆそば

廣州八寶湯麵

Noodle Soup with Chop Suey

五目辛口酸味つゆそば

八寶酸辣湯麵

Hot and Sour Noodle Soup

蟹肉とレタス入りチャーハン

蟹肉生菜炒飯

Fried Rice with Crab Meat and Lettuce

茄子入りピリ辛マーボー豆腐丼

麻婆茄子豆腐飯

Braised Tofu with Minced Beef,
Red Pepper and Eggplant

オリジナルデザート

旺季好美甜

Chef's Special Dessert

※記載の料金はサービス料13%込みの金額です。別途税金を加算させていただきます。

※Prices are inclusive of 13% service charge and are subject to tax.

Ladies Lunch Menu

あおい

碧妃

Aoi

¥4,000

前菜の盛り合わせ

彩麗富貴盆

Assorted Appetizers

蟹肉と牛肉の卵白仕立てスープ

西湖蟹肉牛松羹

Soup with Crab Meat, Beef and Egg White

海老、帆立貝とマコモ筍のピリ辛甘酢醤油炒め

魚香真菰草炒海鮮

Sautéed Shrimp, Scallops and Zizania latifolia with Spicy Vinegar Soy Sauce

信玄どりと五種野菜のサテ風味グラタン焼き

葡汁沙爹五彩焗軟雞

Grilled Chicken and Vegetables with Satay Sauce

おすすめ蒸し点心三種盛り

廚師蒸三寶点心

Assorted Dim Sums

以下より一品お選び下さい。Please select one dish from the following.

叉焼とセロリ、松の実入りチャーハン 山椒辣油添え

揚州松子西芹炒飯

Fried Rice with Barbecued Pork and Celery

Served with Japanese Pepper Chili Oil

香港風炒め焼きそば

粵菜豉油皇炒麵

Fried Noodles, Hong Kong Style

オリジナルデザート

彩艷好美甜

Chef's Special Dessert

ホテルオリジナルブレンドティー “美肌彩茶”

美肌彩茶

Karyu's Own Blend “Bihada Saicha”

※記載の料金はサービス料13%込みの金額です。別途税金を加算させていただきます。

※Prices are inclusive of 13% service charge and are subject to tax.

Seasonal Lunch Menu

しゅんさい

旬菜

Shunsai

¥5,728

前菜の盛り合わせ

彩麗富貴盆

Assorted Appetizers

松茸と干し貝柱、エノキ茸、魚コラーゲンのスープ

松菌瑤柱胶原羹

Soup with Mushrooms, Dried-Scallops and Fish Collagen

海老すり身のクリスピー揚げと手羽先の唐揚げ

マヨネーズ&バルサミコソース添え

炸拳手鶏花伴龍鬚球

Crispy Fried Shrimp and Fried Chicken Wings

Served with Mayonnaise and Balsamic Sauce

海老と広島産無菌カキと野菜のサテ醬風味炒め

碧緑沙爹炒牡蛎蝦仁

Sautéed Shrimp, Oyster and Vegetables with Satay Sauce

柔らか牛頬肉と野菜のトマトソース風味煮込み

紅燒蕃茄燜牛面珠

Braised Beef and Vegetables with Tomato Sauce

点心師のおすすめ蒸し点心三種

廚師蒸三寶点心

Assorted Dim Sums

以下より一品お選び下さい。Please select one dish from the following.

豚肉と野菜、松の実入り海老味噌風味チャーハン

松子蝦膏肉松炒飯

Fried Rice with Pork and Vegetables, Shrimp-Miso Flavor

野菜と米粉麺の白湯スープ

素菜鶏白湯米粉麵

Fried Rice Noodles with Vegetables

オリジナルデザート

彩艷好美甜

Chef's Special Dessert

ホテルオリジナルブレンドティー “美肌彩茶”

美肌彩茶

Karyu's Own Blend “Bihada Saicha”

※記載の料金はサービス料13%込みの金額です。別途税金を加算させていただきます。

※Prices are inclusive of 13% service charge and are subject to tax.

Traditional Lunch Menu

そら
素楽
Sora

¥8,046

前菜の盛り合わせ

彩麗富貴盆

Assorted Appetizers

魚コラーゲン入り辛口酸味五目スープ

酸辣八寶膠原羹

Hot and Sour Soup with Chop Suey and Fish Collagen

カリュウシグネチャーメニュー

あわび姿のフォアグラ茶碗蒸し仕立て貝柱ソース

瑤汁鰾肝蒸蛋鮑魚

Chef's Recommendation

Abalone and Savory Egg Custard, Foie Gras Flavor

蟹爪の海老すり身揚げと海老のピリ辛甘酢ソース炒め

松の実添え

蟹鉗伴炸溜蝦球

Deep-fried Crab Claw in Minced Shrimp and Sautéed Shrimp
with Spicy and Sweet Vinegar Sauce

牛肉と五種野菜の黒胡椒風味黒酢ソース炒め

黑椒甜醋炒牛肉條

Sautéed Beef and Vegetables with Black Vinegar Sauce, Black Pepper Flavor

点心師のおすすめ蒸し点心三種

廚師蒸三寶点心

Assorted Dim Sums

以下より一品お選び下さい。Please select one dish from the following.

叉焼と野菜、グリーンレーズンのチャーハン

叉焼青提子炒飯

Fried Rice with Barbecued Pork, Vegetables and Green Raisin

香港風叉焼と黄ニラの炒め焼きそば

韭黄叉焼撈干炒麵

Fried Noodles with Barbecued Pork and Yellow Leek

オリジナルデザート

彩艶好美甜

Chef's Special Dessert

ホテルオリジナルブレンドティー “美肌彩茶”

美肌彩茶

Karyu's Own Blend “Bihada Saicha”

※記載の料金はサービス料13%込みの金額です。別途税金を加算させていただきます。

※Prices are inclusive of 13% service charge and are subject to tax.

Seasonal Menu

いろどり

彩

Irodori

¥12,410

前菜の盛り合わせ

彩麗富貴盆

Assorted Appetizers

五目珍味入り蒸しスープ

紅焼焗八寶佛跳牆

Special Soup with Chop Suey

牛フィレ肉とフォアグラの煎り焼き 焼き野菜添え

バルサミコソース

黒葡萄酒煎驚肝牛柳

Pan-Fried Fillet of Beef and Foie Gras with Balsamic Sauce

柔らかあわびと干し牡蠣の乾燥海老卵煮込み

蝦子蔬炆蠔豉鮑魚

Braised Abalone, Dried-Oyster and Dried-Shrimp Egg

セミ海老の自家製チリソース煮込み

XO辣椒焗蜆龍蝦碌

Braised Prawns with Karyu's Own Chili Sauce

北京ダックと蒸し点心二種盛り

片皮鴨伴雙味蒸點心

Peking Duck and Dim Sums

以下より一品お選び下さい。Please select one dish from the following

鶏肉入り五目蒸しご飯

蒸籠珍珠糯米鷄

Steamed Chicken and GOMOKU Rice

又焼と葱和えつゆそば

葱油又焼香港湯麵

Noodle Soup with Barbecued Pork and Leek

オリジナルデザート

彩艶好美甜

Chef's Special Dessert

台湾銘茶 凍頂烏龍茶

凍頂烏龍茶

Dong Ding Oolong Tea

※記載の料金はサービス料13%込みの金額です。別途税金を加算させていただきます。

※Prices are inclusive of 13% service charge and are subject to tax.

Gastronomy Dinner Menu

ふくぜん

福膳

Fukuzen

¥15,910

焼き物前菜盛り

致奉珍品焼味盆

Grilled Appetizers

前菜の盛り合わせ

彩麗富貴盆

Assorted Appetizers

魚コラーゲン入りフォアグラ茶碗蒸し仕立てスープ

瑶汁鰾肝蒸蛋胶原

Soup with Fish Collagen and Foie Gras Savory Egg Custard

ロブスターの自家製チリソース煮込み

XO辣椒炆龍蝦碌

Braised Lobster with Karyu's Own Chili Sauce

黒毛和牛ロースの煎り焼き 山椒の香りソース

香花椒焼牛腩

Pan-Fried Beef Loin

with Japanese Pepper Chili Sauce

海鮮と野菜のチャーハン

オイスターソース風味あわび添え

鮑魚海皇田園炒飯

Fried Rice with Seafood and Vegetables

Served with Boiled Abalone with Oyster Sauce

朝鮮人参と珍味乾貨入り蒸しスープ

每位麗参燉佛跳墙

Steamed Soup with Asian Ginseng

オリジナルデザート

彩艷好美甜

Chef's Special Dessert

鉄観音茶

安溪鉄観音茶

Ti Guan Yin Tea

※記載の料金はサービス料13%込みの金額です。別途税金を加算させていただきます。

※Prices are inclusive of 13% service charge and are subject to tax.

Gastronomy Dinner Menu

しふく

至福

Shifuku

¥22,590

ピータン入りフォアグラの茶碗蒸し仕立てムース

トリュフ添え

皮蛋驚肝蒸蛋摩司

Preserved Duck Eggs and Savory Egg Custard, Foie Gras Flavor

前菜の盛り合わせ

彩麗富貴百家味盆

Assorted Appetizers

料理長の本日お勧め一品

驪驢主厨師一品碟

Chef's Recommendation

伊勢海老の雲丹ガーリック風味蒸し

上湯海膽蒸龍蝦碌

Steamed Japanese Lobster with Sea Urchin, Garlic Flavor

柔らかあわび姿の煎り焼き 香港海老味噌ソース

蝦膏醬時蔬煎鮑魚

Pan-fried Abalone with Shrimp-Miso Paste

黒毛和牛ロースのしゃぶしゃぶ

山葵風味甘辛醤油ソース

山葵汁涮牛腩腩

Poached Beef Shabu-Shabu Style with Wasabi Flavored Spicy Sweet Soy Sauce

五目辛口酸味スープ平打ち麺

酸辣八寶帶湯麵

Hot and Sour Noodle Soup

オリジナルデザート

彩艷好美甜

Chef's Special Dessert

東方香檳烏龍茶

東方香檳烏龍茶

Dong Ding Shampin Oolong Tea

※記載の料金はサービス料13%込みの金額です。別途税金を加算させていただきます。

※Prices are inclusive of 13% service charge and are subject to tax.