

Weekday Lunch Set “SAIKI” | 平日限定ランチセット “彩季”

¥4,500

Available from 3 March to 1 June 2026

Assorted three appetizers

前菜三種盛り合わせ

Four different types of dim sum

本日の点心四種

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

Seafood, barbecued pork, chicken, vegetable chow mein

with starchy sauce

五目あんかけ焼きそば

Noodle soup with seafood and starchy sauce

海鮮あんかけつゆそば

Fried rice with shrimp, chicken, barbecued pork, dried scallop,

mushrooms, asparagus and starchy sauce

五目あんかけ炒飯

Soy sauce chow mein with bean sprout and yellow chive

もやしと黄韭入り醤油焼きそば

Chef's special dessert

オリジナルデザート

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

Mango pudding, almond jelly or tapioca with coconut milk

マンゴープリン/杏仁豆腐/タピオカココナッツミルク

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。

Lunch Course “SHUNSAI” | ランチコース “旬菜”

¥7,000

Available from 3 March to 1 June 2026

Assorted four appetizers

前菜四種盛り合わせ

Steamed onion soup with Jinhua ham

金華ハム入り新玉ねぎの蒸しスープ

Sautéed shrimp, squid and celery with XO sauce

海老、烏賊、セロリの XO 炒め

Steamed turnip cake

蒸し大根餅

Black vinegar sweet and sour pork with spring cabbage

春キャベツ入り黒酢酢豚

Fried rice with white bite and lettuce

しらすとレタス入り炒飯

Chef's special dessert

オリジナルデザート

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

Mango pudding, almond jelly or tapioca with coconut milk

マンゴープリン/杏仁豆腐/タピオカココナッツミルク

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。

Lunch Course “SORA” | ランチコース “素楽”

極上の和牛－九州の恵み－

¥ 10,000

Available from 3 March to 1 June 2026

Assorted six appetizers

Sweet and salty simmered Miyazaki Gyu beef, Barbecued Black-Pork belly from KAGOSHIMA
Chilled jelly fish, Sweet pickled vegetables, Steamed chicken with leek sauce, chilled broad bean soup

前菜六種盛り合わせ

宮崎牛の甘辛煮・鹿児島県産黒豚ばら肉の叉焼

クラゲの冷菜・野菜の甘酢漬

蒸し鶏の葱ソース・空豆のヴィシソワーズ

Four different types of dim sum

本日の点心四種

Thick soup with shirk fin, HAKATA JIDORI chicken and yam

フカヒレと「はかた地どり」、山芋入りとろみスープ

Roasted Peking duck with Chinese vegetables

Fried asparagus wrapped in minced shrimp

福岡県産中国野菜入り北京ダック

アスパラの海老すり身包み揚げ

Sautéed Miyazaki Gyu beef with oyster sauce

Chinese steamed bun

宮崎牛と新玉ねぎのオイスターソース炒め

中華蒸しパン添え

Braised tofu with minced Miyazaki Gyu beef and red pepper served over rice

宮崎牛入り極上麻婆豆腐と御飯

Seasonal fruit from KYUSHU and chef's special dessert

九州産季節のフルーツとオリジナルデザート

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

Mango pudding, almond jelly or tapioca with coconut milk

マンゴープリン/杏仁豆腐/タピオカココナッツミルク

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。