

Dinner Course | ディナーコース

¥ 22,000

2 June 2026

Assorted six appetizers

前菜六種盛り合わせ

Steamed soup with shark fin, Jinhua ham and wax gourd

フカヒレ姿と金華ハム、冬瓜入り蒸しスープ

Sautéed lobster and seasonal vegetables with truffle salt

オマール海老と季節野菜のトリュフ塩炒め

Sautéed Wagyu beef sirloin and Chinese vegetables with black beans

和牛サーロインと中国野菜のブラックビーンズ炒め

Fried rice with dried shrimp, sausage, Shiitake mushroom and chicken

干し海老、腸詰、椎茸、鶏肉入り炒飯

Chef's special dessert

オリジナルデザート

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。