

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

¥4,500

Available from 2 June to 31 August 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。

Noodle soup with spicy sauce

驕驕担々麺

Hot and sour noodle soup with pork, seafood and vegetables

五目辛口酸味つゆそば

Fried rice with salted fish, chicken and lettuce

塩漬け魚と鶏肉、レタス入り炒飯

Seafood chow mein with starchy sauce

海鮮あんかけ焼きそば

Seasonal fruit and chef's special dessert

季節のフルーツとオリジナルデザート

Please select one dessert from the following. | 以下よりいずれか一品をお選びください。

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 2 June to 31 August 2026

Assorted four appetizers

前菜四種盛り合わせ

Spicy deep-fried shrimp

スパイスが香る海老のフリッター

Steamed soup with chicken, wax gourd, lots seeds, dried scallops and goji berry

鶏肉、冬瓜、蓮の実、干し貝柱、枸杞の実入り蒸しスープ

Garlic steamed white fish with fish sauce

白身魚のガーリック風味蒸し 魚醤ソース

Sautéed pork loin with Chinese soybean paste

国産豚ロース肉の中国味噌風味焼き

Fried rice with barbecued pork, shrimp and vegetables

五目炒飯

Seasonal fruit and chef's special dessert

季節のフルーツとオリジナルデザート

Please select one dessert from the following. | 以下よりいずれか一品をお選びください。

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”

美食のフカヒレー東北酒肴処ー

¥ 10,000

Available from 2 June to 31 August 2026

Assorted five appetizers

and Jellied shark fin and summer vegetables

東北食材の前菜六種盛り合わせ

フカヒレと夏野菜のゼリー寄せ入り

Sautéed mushrooms from Yamagata and shrimp

山形県産マッシュルームと海老の炒め

Thick soup with shirk fin from Kesenuma and yam

served with burdock (from Aomori) chips

気仙沼産フカヒレと長芋のとろみスープ

青森県産牛蒡チップ添え

Three different types of dim sum and steamed shark fin dumpling

本日の点心四種

フカヒレ蒸し餃子入り

Braised Gokokuajidori chicken from Aomori and potato bean

青森県産「五穀味鶏」と幻の芋“アピオス”の煮込み

Soy sauce chow mein with Gyojana chives from Yamagata

山形県産行者菜入り醤油焼きそば

Seasonal fruit from Tohoku and chef’s special dessert

東北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. | 以下よりいずれか一品をお選びください。

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。