

Karyu Oriental-Vegan Dinner Course

(オリエントルビーガンディナーコース)

¥ 8,300 (税・サ込)

オーガニック ビーガン グラスワイン付き(赤または白)

The above charges include tax and service charges. / Served with a glass of Organic Vegan Wine (Red or White)

おこげ添え甘酢漬け野菜盛り合わせ

Assorted Sweet Vinegar Pickled Vegetables with Fried Rice "OKOGE"

野菜出しの松茸、花椎茸、根菜の蒸しスープ

MATSUTAKE Mushroom, SHIITAKE Mushroom and Root Vegetables Steamed Soup

特製精進蒸し点心三種盛り

Three kinds of Dim Sum

彩り野菜の炒め オリジナルエーワンソース添え

Sautéed Vegetables with Original Sauce

衣笠茸の三種キノコ捲き蒸し 黒トリュフ、白木耳餡かけ

Steamed Mushrooms with Black Truffle, Snow Fungus Sticky Sauce

大豆ミートと根菜の上海黒酢入り甘酢あんソース

Soy Meat and Root Vegetables with Black Vinegar Sticky Sauce

野菜入りベジスープ仕上げ国産米粉ビーフン

Rice Noodles with Vegetables

揚げクルミ、ライチシャーベット、フルーツ

Fried Walnut, Lychee Sherbet and Fruit

香麗中国茶

Chinese Tea

市場の入荷状況により、予告なく食材を変更する場合がございます。

Contents may change depending on availability.

Karyu Oriental-Vegetarian Dinner Course

(オリエントベジタリアン ディナーコース)

¥9,500 (税・サ込)

オーガニック ビーガン グラスワイン付き(赤または白)

The above charges include tax and service charges. / Served with a glass of Organic Vegan Wine (Red or White)

季節野菜の盛り合わせ トリュフの香り

Truffle Flavored Assorted Seasonal Vegetables

タピオカ入りパンプキン豆乳クリームスープ クコの実、白木耳添え

Japanese Squash and Soy Milk Cream Soup with Tapioca

Chinese wolfberry and Snow Fungus

揚げ野菜春巻とクリスピー野菜揚げ オリジナルエーワンソース添え

Deep-fried Spring Roll and Crispy Fried Vegetables Original Sauce

彩り野菜と夏草花、キノコ入りターメリック炒め

Sautéed Vegetables and Mushrooms with Turmeric

ピリ辛衣笠茸入り野菜餡かけおこげ

Fried Rice "OKOGE" with Spicy Mushroom and Vegetable Sticky Sauce

大豆ミートと根菜のバルサミコ入り甘酢あんソース

Soy Meat and Root Vegetables with Sticky Balsamic Sauce

松茸入り野菜の卵白仕立て餡かけチャーハン

Fried Rice with MATSUTAKE Mushroom and Vegetables Sticky Egg White Sauce

マンゴープリン、ライチシャーベット、フルーツ

Mango Pudding, Lychee Sherbet and Fruit

香麗中国茶

Chinese Tea

市場の入荷状況により、予告なく食材を変更する場合がございます。

Contents may change depending on availability.