

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

¥3,300

Served period / 2021.1.12 ~ 2021.3.31

Assorted appetizers

三種前菜の盛り合わせ

Braised chicken, chestnuts and flower shiitake mushrooms

信玄どりと栗、花椎茸の煮込み

Assorted dim sums

おすすめ蒸し点心三種盛り

Please select one dish from the following. | 以下より1品お選びください。

Fried soft noodles with vegetables and barbecued pork

叉焼と野菜の香港風柔らか焼きそば

Hot and sour noodle soup

五目辛口酸味つゆそば

Fried noodles with chop suey

五目あんかけ焼きそば

Fried rice with crab meat and lettuce

蟹肉とレタス入りチャーハン

Noodle soup with chop suey

五目あんかけつゆそば

Braised tofu with minced beef, red pepper and eggplant

茄子入りピリ辛マーボー豆腐丼

Chef's special dessert

オリジナルデザート

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

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。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

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。

Weekday Ladies' Lunch "AOI" | 平日限定 レディースランチ "碧妃"

¥4,400

Served period / 2021.1.12 ~ 2021.3.31

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

Soup with seafood and nameko mushrooms

海鮮とナメコ茸の卵白仕立てスープ 紅花の香り

Sautéed chicken, squid and cashew nuts with sweet and spicy sauce

信玄どりと紋甲イカ、カシューナッツの甘辛炒め

Steamed shrimp paste and tofu with fish-soy sauce

海老すり身と絹豆腐の合わせ蒸し 魚露醤油ソース

Assorted dim sums

おすすめ蒸し点心三種盛り

Please select one dish from the following. | 以下より1品お選びください。

Fried rice with barbecued pork, dried-shrimp and celery served with Japanese pepper chili oil

又焼、干し海老とセロリのチャーハン 山椒辣油添え

Rice noodle soup with meat dumplings and vegetables served with Japanese pepper chili oil

肉団子と野菜のライスヌードルスープ 山椒辣油添え

Chef's special dessert

オリジナルデザート

Karyu's own blend "Bihada Saicha"

ホテルオリジナルブレンドティー "美肌彩茶"

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

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。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

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”

¥6,300

Served period / 2021.1.12 ~ 2021.3.31

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

Hot and sour soup with fish collagen and chop suey

魚コラーゲン入り五目辛口酸味スープ

Chef's recommendation | 料理長のおすすめ

Three different fried foods

揚げもの三種盛り

Sautéed shrimp, scallops and vegetables with XO sauce

海老、帆立貝と野菜の自家製XO醬炒め

Pan-fried chicken with yuzu, grated daikon radish and soy sauce

信玄どりの煎り焼き 柚子おろし醤油ソース

Assorted dim sums

点心師のおすすめ蒸し点心三種

Please select one dish from the following. | 以下より1品お選びください。

Fried rice with chop suey

福建風五目餡かけチャーハン

Fried noodles with barbecued pork and vegetables, Hong-Kong style

又焼と彩り野菜の炒め焼きそば 香港風

Chef's special dessert

オリジナルデザート

Karyu's own blend “Bihada Saicha”

ホテルオリジナルブレンドティー “美肌彩茶”

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

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。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

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”

¥ 8,850

Served period / 2021.1.12 ~ 2021.3.31

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

Sautéed prawns, scallops and vegetables with XO sauce

大海老、帆立貝と野菜の自家製XO醬炒め 桜海老風味

Soup with fish collagen and Chinese dumplings

魚コラーゲンと餃子のスープ

Chef's recommendation | 「カリユウ」スペシャリテ

Abalone and savory egg custard with foie gras

あわび姿のフォアグラ茶わん蒸し仕立て 干し貝柱ソース

Grilled beef and vegetables with tomato chili sauce

柔らかか牛頬肉と五種野菜のトマトチリソース

Assorted dim sums

点心師のおすすめ蒸し点心二種

Please select one dish from the following. | 以下より1品お選びください。

Fried rice with chop suey

福建風五目餡かけチャーハン

Fried noodles with mushrooms and vegetables, Singapore curry flavor

キノコと野菜の炒め焼きそば シンガポールカレー風味

Chef's special dessert

オリジナルデザート

Karyu's own blend “Bihada Saicha”

ホテルオリジナルブレンドティー “美肌彩茶”

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

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。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

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 “IRODORI” | ランチコース “彩”

¥ 13,650

Served period / 2021.1.12 ~ 2021.3.31

Assorted roasted meat appetizers

カリュウスタイル 焼き物盛り合わせ

Assorted appetizers

前菜の盛り合わせ

Soup with fish collagen, chicken and matsutake mushrooms

魚コラーゲンと信玄どり、松茸の蒸しスープ

Peking duck, fried shrimp paste and Chinese salami

北京ダック、海老すり身と中国サラミのカダイフ捲き揚げ

Steamed prawns with chili sauce

セミ海老の自家製チリソース蒸し

Pan-fried beef with Shanghai black vinegar and balsamic sauce

牛フィレ肉の煎り焼き 上海黒酢入りバルサミコソース

Please select one dish from the following. | 以下より 1 品お選びください。

Fried rice with mussels and vegetables with satay

ムール貝と野菜のサテ醤風味チャーハン

Hot and sour soup noodle with yellow leek and vegetables

黄ニラと彩り野菜の辛口酸味つゆそば

Chef's special dessert

オリジナルデザート

Dong ding oolong tea

台湾銘茶 凍頂烏龍茶

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

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。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

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。