

Lunch Course ランチコース

Karin's Autumn

特選ランチ～北陸フェア～

1 person
お一人様 ¥5,500
每位

- | | |
|---|-------|
| Chef's seasonal five appetizers from Hokuriku region
北陸の食材を入れた五種一口前菜銘々盛り | 美味五拼盆 |
| Chinese steamed egg custard containing snow crab,
ginkgo and water chestnut
ズワイ蟹、銀杏、クワイのチャイニーズ茶碗蒸し | 蟹粉蒸鶏蛋 |
| Steamed fatty salmon and fried white fish
トロサーモンの蒸し物と白身魚の揚げ物の一皿 | 秋日双味魚 |
| Steamed pork and seafood dumpling
topped with braised whole abalone
鮑の姿のせ肉焼売 | 鮑仔肉焼売 |
| Stewed beef tongue, burdock, radish and carrot in superior soup
Served with special soy sauce
柔らか牛タン、牛蒡、大根、蓮根と人参の上湯炊き
特製醤油をつけて | 時蔬牛舌煲 |
| Dan-Dan noodle with black sesame and walnuts
クルミ入り黒胡麻担々麺 | 黒芝担担麵 |
| Karin's original dessert with pear and snow fungus
梨と白キクラゲのデザート | 四季精美點 |

RURI

瑠璃

1 person
お一人様 ¥7,500
每位

- | | |
|---|-------|
| Assorted seasonal appetizer
季節のお勧め前菜盛り合わせ | 彩色焼拼盆 |
| Sautéed cuttlefish and seasonal vegetables
紋甲イカと旬野菜の炒め | 時蔬炒魷花 |
| Healthy thick soup with snow crab
ズワイ蟹入りコラーゲンとろみスープ | 蟹肉烩海味 |
| Grilled Peking duck with spring roll
焼き北京ダックと春巻き | 片鴨伴春卷 |
| Stewed abalone in oyster sauce
鮑のオイスターソース | 蠔油湯鮑魚 |
| Sautéed Wagyu beef with black pepper
和牛肉の黒胡椒炒め | 黒椒和牛肉 |
| Fried rice with leaf mustard
高菜チャーハン | 咸菜上炒飯 |
| Fig jelly with fruits
季節のフルーツ入り愛玉ゼリー | 鮮果凍愛玉 |

An additional 8% sales tax and 13% service charge will be added.
Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、
当レストランで提供する料理の原材料およびお米の産地情報についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

另加百分之二十一銷售稅及服務費
如您對任何食物過敏 或宗教信仰 請告知我們的服務員

Weekday Only 平日限定ランチ

Chef Okubo's Lunch Set

料理長のお勧めランチセット

特別推介厨师午餐

1 Person
お一人様
每位 ¥2,750

Lunch set A - E rotates on a weekly basis. Please ask our waitstaff for details.
A ~ E が週替わりとなります。詳しくはお問い合わせください。

Main dish + one dish (1~4) + soup and salad + rice and pickles + tapioca milk
メインディッシュ + 一品お選びください + スープ・サラダ・御飯・漬物・タピオカミルク

Set A

🌶️ Wok-fried tofu and minced beef in chili sauce
マーボー豆腐
麻婆滑豆腐

Your choice of one dish

下記 4 品の中から 1 品お選びください 可選擇喜歡四款

- | | |
|---|-------|
| 1 Sautéed Wagyu beef and market vegetables
和牛肉と新鮮野菜の炒め | 時蔬牛肉片 |
| 2 White fish fritters with Yulin sauce
白身魚のフリット 油淋ソース | 油淋炸魚快 |
| 3 Cantonese style stewed eight chop suey
八宝菜 | 家鄉炒雜碎 |
| 4 Sautéed shredded pork and Chinese vegetables
豚肉と高菜の細切り炒め | 咸菜炒肉絲 |

Set B

🌶️ Wok-fried prawns in chili sauce
天然海老のチリソース煮
乾焼鮮蝦仁

Your choice of one dish

下記 4 品の中から 1 品お選びください 可選擇喜歡四款

- | | |
|--|-------|
| 1 Braised market vegetables with dried sea scallops
新鮮野菜の干し貝柱あんかけ | 瑤柱扒双蔬 |
| 2 Sautéed pork with red chili pepper 🌶️
豚肉の薄切り辛味炒め | 醬爆炒肉片 |
| 3 Steamed chicken and deep-fried tofu, leeks, ginger,
soy and vinegar sauce
蒸し鶏と揚げ豆腐の香味ソース | 油淋炸豆腐 |
| 4 Beef and shimeji mushrooms sautéed with ginger and onion
牛肉としめじの葱香味炒め | 姜葱爆牛肉 |

Set C

Soy stewed beef rib
牛バラ肉の醤油煮込み
紅焼炊牛腩

Your choice of one dish

下記 4 品の中から 1 品お選びください 可選擇喜歡四款

- | | |
|---|-------|
| 1 Chinese omelette with crab meat
蟹肉入り中華オムレツ | 滑蛋時蔬蟹 |
| 2 Sautéed seafood with red chili pepper 🌶️
海鮮の辛味炒め | 辣椒炒双鮮 |
| 3 Braised tofu with prawns
天然海老と豆腐の煮込み | 蝦仁炆豆腐 |
| 4 Wok-fried chicken with original barbeque sauce
薄切り若鶏のバーベキューソース | 噏汁滑鷄甫 |

Set D

Sweet and sour white fish
白身魚の甘酢ソース
糖醋炸魚快

Your choice of one dish

下記 4 品の中から 1 品お選びください 可選擇喜歡四款

- | | |
|---|-------|
| 1 Sautéed eggplant and minced pork 🌶️
豚挽肉と茄子の炒め | 肉崧焼茄子 |
| 2 Spicy chicken and bamboo shoot with red chili pepper 🌶️
鶏肉とタケノコの辛味炒め | 辣爆炒鷄丁 |
| 3 Egg and seafood omelette
海鮮入り中華オムレツ | 芙蓉滑海鮮 |
| 4 Wagyu beef wok-fried with black pepper
牛肉の黒胡椒炒め | 黑椒牛肉片 |

Set E

Sautéed shredded beef and Japanese peppers
牛肉とピーマンの細切り炒め
青椒牛肉絲

Your choice of one dish

下記 4 品の中から 1 品お選びください 可選擇喜歡四款

- | | |
|--|-------|
| 1 Eggplants and glass noodle stew
茄子と春雨の煮込み | 粉絲炆茄子 |
| 2 Braised prawns in Karin special mayo
天然海老のマヨネーズソース | 沙律鮮蝦仁 |
| 3 White fish fritters with our mix-spices 🌶️
白身魚のフリット 自家製ミックススパイス | 飄粉爆魚快 |
| 4 Black vinegared sweet and sour pork
黒酢酢豚 | 黒醋古老肉 |

Your choice: Today's fried rice or
Porridge with extra ¥500
追加料金 ¥500 で御飯を本日のチャーハン
またはお粥に変更いたします。
轉生滾粥或炒飯 另加五百日圓

An additional 8% sales tax and 13% service charge will be added.

Weekday Only 平日限定ランチ

Signature Dim Sum Set

厳選飲茶ランチ
点心午餐

1 person
お一人様 ¥3,450
每位

Assorted appetizers 3kinds

前菜三種盛り合わせ

三色一品盆

Chicken marinated in soy, Beef gristle,
Taiwanese century eggs
若鶏の醤油漬け、牛スジ肉、ピータン

Pumpkin soup with enoki mushroom

エノキ入りかぼちゃスープ

金菇南瓜湯

Steamed Dim sum 3kinds

蒸し点心三種

龍仔三点心

Seafood, Chaozhou style vegetable, pork in broth
海鮮入り蒸し餃子、潮州式蒸し餃子、小籠包

Deep-fried and pan-fried Dim sum

揚げ点心、焼き点心二種

花梨炸双品

Seafood wrapped in fried yuba soy skin,
Pan-fried Mochibuta pork dumpling
海鮮入り湯葉の包み揚げ、焼き餃子

Steamed crepes with three mushrooms

三種キノコ入り蒸しクレープ

三菇滑腸粉

Braised Chinese noodle with roast pork fillet

チャーシュー入り煮込みそば

叉焼絲撈麵

Seasonal flavored tapioca milk

季節のタピオカミルク

是日西米露

An additional 8% sales tax and 13% service charge will be added.
Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

另加百分之二十一銷售稅及服務費
如您對任何食物過敏 或宗教信仰 請告知我們的服務員

Weekends & Holidays Only 土日祝日限定ランチ

Traditional Hong Kong Dim Sum Set

トラディショナル香港飲茶 傳統的香港飲茶

1 person
お一人様 每位 ¥4,100

Additional menu with special prices 下記特別価格でご追加いただけます。

Steamed Pig shaped bun with lotus seeds paste 人気のKawaii! 点心より蓮の実あん入り子ぶたの饅頭	1 piece 1個 ¥500	Daily fried rice 本日のチャーハン	¥700
Hong Kong style stir-fried noodle with soy 香港式醤油焼きそば	700	Stir-fried seasonal vegetables 新鮮野菜の色彩塩炒め	800
		Coffee / Tea コーヒー / 紅茶	700
		Chinese tea (pot) 中国茶(ポット)	800

Cantonese fried fatty pork 広東式 豚トロの焼き物	焼猪下青	Peking duck 焼き北京ダック	鍋貼片鴨
Our mix-spices sausages 自家製 ミックススパイスソーセージ	五香臘腸		

6 items of your choice 花梨自家製点心 下記18品より6品お選びください。

Steamed dumpling 蒸し物

Shrimps 海老の蒸し餃子	花梨蝦餃皇	Pork and seafood シューマイ	蟹子焼売皇
Seafood 海鮮入り蒸し餃子	海鮮鳳眼餃	Pork in broth ショーロンポー	京式小籠包
Spinach and prawns ほうれん草入り蒸し餃子	瑶柱波菜餃	Chicken, shiitake mushroom and rice dumpling wrapped in lotus leaf 鶏肉と椎茸の白米入りハスの葉包み	荷葉米沙鷄

Grilled 焼き物

Radish cake 大根もち	香煎羅白糕	Pan-fried Mochibuta pork dumpling もち豚を使った焼き餃子	花梨煎餃子
Pan-fried pork and Chinese cabbage bun 白菜と豚肉の焼きまんじゅう	香煎菜肉包	Roast pork fillet in pie チャーシュー入り焼き菓子	富貴叉焼酥

Deep-fried 揚げ物

Spring roll はるまき	脆皮炸春卷	Crispy shrimps 海老のパリパリ揚げ	沙律炸蝦角
Taro and chop suey puff 五目入りタロ芋のサクサク揚げ	蜂巢炸芋角	Dried shrimp dumpling 干し海老入り揚げ餃子	家郷咸水角

Steamed buns 饅頭

Roast pork fillet チャーシューまんじゅう	蠔油叉焼包	Sticky rice with dried shrimps 干し海老入り餅米の蒸しパン巻き	潮式糯米卷
Seafood with XO sauce 海鮮XO醬入り蒸しパンカップ	XO醬魚柳盒	Lotus seeds paste ハスの実まんじゅう	香滑蓮蓉包

2 items of your choice from the cart

大久保調理長厳選の食材を用いた特製蒸し物5品をワゴンサービスより2品お選びください。

Crab meat flavoured of leeks and ginger 蟹肉の葱生姜風味	姜葱蒸蟹肉	Market fish steamed with black beans sauce 白身魚の黒豆ソース蒸し	豉汁蒸魚快
Lobster in Chinese superior sauce 伊勢海老の上湯ソース	上湯蒸龍蝦	Peppered domestic beef cheek 牛頬肉の黒胡椒風味	黒椒牛頬肉
Whole abalone with our oyster sauce 鮑の姿蒸し 自家製オイスターソース	蠔油蒸鮑仔		

2 items of your choice デザート5品より2品お選びください。

Coconut milk with tapioca タピオカ入りココナッツミルク	真珠西米露	Mango pudding マンゴプリン	香芒凍布甸
Fried sweet sesame ball ごま団子	是日芝麻球	Fig jelly 愛玉ゼリー	雜果愛玉子
Almond milk jelly with fruit アンニン豆腐	杏仁凍豆腐		

Rice & Noodles ご飯・おそば 飯・麺

1 person
お一人様
每位

Additional menu with special prices 下記特別価格でご追加いただけます。

Spring roll and almond milk jelly 春巻き+ミニアンニン豆腐 春巻・迷你杏仁 ¥500

- | | | | |
|----|--|-------|--------|
| 1 | Fujian style chop suey with abalone over fried rice
鮑入り福建風あんかけチャーハン | 福建鮑粒飯 | ¥2,700 |
| 2 | Seafood fried rice
海鮮チャーハン | 海皇精炒飯 | 2,300 |
| 3 | Fried rice with lettuce and crab meat
蟹肉入りレタスチャーハン | 蟹肉生菜飯 | 2,300 |
| 4 | Seafood noodle soup
海の幸入り特選つゆそば | 三鮮湯麵 | 3,500 |
| 5 | Hot and sour noodle soup
スーラータンメン | 酸辣湯麵 | 3,500 |
| 6 | Dan Dan noodle soup
担々麵 | 担担湯麵 | 2,200 |
| 7 | Shrimp noodle soup
天然海老入りつゆそば | 蝦仁湯麵 | 2,200 |
| 8 | Shredded leek and roast pork noodle soup
葱とチャーシューの細切りつゆそば | 葱油湯麵 | 2,000 |
| 9 | Chop suey noodle soup
五目入りつゆそば | 八珍湯麵 | 2,200 |
| 10 | Chop suey over fried noodle
五目入りあんかけ焼きそば | 八珍炒麵 | 2,200 |
| 11 | Seasonal vegetables with thick sauce over fried noodle
季節野菜色々あんかけ焼きそば | 時蔬炒麵 | 2,000 |
| 12 | Hong Kong home-style fried rice vermicelli
香港家庭風 炒めビーフン | 家郷米粉 | 1,800 |

Karin's Recommended Noodles

花梨おすすめスープ麵 湯麵

- | | | | |
|---|--------|--------------|--------|
| Chinese Shàngtāng noodle soup with two wontons
二種ワンタン入り上湯スープ麵 | 鴛鴦雲吞湯麵 | Guangdong 広東 | ¥2,100 |
| Noodle soup with kaori chicken steamed with sansho pepper
蒸し香鶏の白湯スープ麵 | 花椒油白鶏麵 | Shanghai 上海 | 2,100 |
| Shichan spicy noodle soup with Wagyu beef and market vegetables
四川風和牛肉と野菜色々ピリ辛スープ麵 | 麻辣和牛湯麵 | Sichuan 四川 | 2,900 |

Dim sum 點心類 飲茶

13	Steamed shrimp dumplings 海老の蒸し餃子	花梨蝦餃皇	3 pieces 1セイロ(3ヶ入り) 三位	¥ 930
14	Steamed seafood dumplings 海鮮入り蒸し餃子	海鮮鳳眼餃	3 pieces 1セイロ(3ヶ入り) 三位	1,020
15	Steamed pork and seafood dumplings シューマイ	蟹子燒賣皇	3 pieces 1セイロ(3ヶ入り) 三位	930
16	Steamed Chinese leeks and shrimp dumplings ニラと海老入り蒸し餃子	黄金韭菜餃	3 pieces 1セイロ(3ヶ入り) 三位	960
17	Steamed pork in broth dumplings 小籠包	京式小籠飽	3 pieces 1セイロ(3ヶ入り) 三位	960
18	Pan-fried pork dumpling もち豚を使った焼き餃子	花梨煎餃子	2 pieces 2個 二位	720
19	Steamed spareribs in black bean sauce スペアリブの黒豆ソース蒸し	豉汁蒸排骨	1 person お一人様 每位	860
20	Spring rolls はるまき	脆皮炸春卷	2 piece 2本 二條	720
21	Pan-fried Yuba soy skin rolls filled with seafood 海鮮入り湯葉の包み揚げ	香煎腐皮捲	3 pieces 3本 三條	900
22	Radish cakes 大根餅	香煎蘿蔔糕	2 pieces 2個 二位	720
23	Pan-fried pork buns 豚肉入り焼き饅頭	香煎生肉飽	2 pieces 2個 二位	720
24	Steamed bun with lotus seeds paste ハスの実饅頭	香滑蓮蓉包	1 piece 1個 一位	360
25	Steamed Chinese crepes with your choice of: Shrimp, roast pork fillet, shredded pork or mushrooms 蒸しクレープ 海老、叉焼、豚肉、またはキノコ	一碟滑腸粉	3 pieces 3本 三條	1,230
26	Wonton soup ワンタンスープ	上湯雲吞	1 person お一人様 每位	860
27	Noodle soup with Chinese vegetables 上湯スープそば	上湯生麵	1 person お一人様 每位	860
28	Rice porridge (choice of one) seafood or white fish お粥 海鮮 または 白身魚	是日靚粥	1 person お一人様 每位	810
29	Egg tart エッグタルト	鮮奶焗蛋撻	1 piece 1個 一位	360
30	Fried sweet sesame ball ごま団子	奶脆芝麻球	1 piece 1個 一位	360

Please ask your server about other selections of Dim sum
その他の點心に関しましてはサービススタッフまでお尋ねください。

An additional 8% sales tax and 13% service charge will be added.
Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

另加百分之二十一銷售稅及服務費
如您對任何食物過敏 或宗教信仰 請告知我們的服務員