

# Kirin Cambie Set Lunch Menu

## 玉麒麟午市套餐推介

シェフのおすすめ ランチセットメニュー

**兩位用**                      **For Two People**                      2名様用                      **\$44.80**

Three Kinds of Dim Sum

點心三式頭盤                      飲茶3種類

Shanghai Style Wonton Soup

菜肉雲吞湯                      上海風ワンタンスープ

Pork Jowl Meat Stir Fried with Luffa Melon and Black Fungus

勝瓜雲耳豬頸脊                      豚頸肉、へちま、キクラゲの炒めもの

Braised Baby Bok-Choy and Bean Curd in Fish Broth

鮮魚湯腐皮浸白菜苗                      バクチョイと湯葉の魚だしスープ煮込み

Juicy Shark Fin Dumpling in Consommé

魚翅灌湯餃                      フカヒレ餃子入りコンソメスープ

House Special Dessert

精美甜品                      麒麟特製デザート

**四位用**                      **For Four People**                      4名様用                      **\$83.80**

Assorted Appetizers

特色拼盤                      前菜盛り合せ

Crab Meat and Asparagus Thick Soup

蟹肉蘆筍羹                      蟹肉とアスパラガスのとろみスープ

Pork Jowl Meat Stir Fried with Luffa Melon and Black Fungus

勝瓜雲耳豬頸脊                      豚頸肉、へちま、キクラゲの炒めもの

Chicken in Abalone Sauce Served in Wooden Pot (Half)

鮑汁木桶雞 (半隻)                      鶏肉のアワビソース煮(木製鍋)(半身)

Braised Peatip and Bean Curd in Fish Broth

鮮魚湯腐皮浸豆苗                      豆苗と湯葉の魚だしスープ煮込み

Pan Fried Glutinous Rice with Preserved Meat

生炒臘味糯米飯                      味つけ肉のもち米チャーハン

House Special Dessert

精美甜品                      麒麟特製デザート

# Kirin Cambie Set Dinner Menu

## 玉麒麟晩市套餐推介

シェフのおすすめ ディナーセットメニュー

**兩位用**                      **For Two People**                      2名様用                      **\$88.00**

Roasted Squab

紅燒乳鴿      ひな鳩のロースト

Shark Fin with Fish Maw and Crab Meat Soup (Each Bowl Per Person)

蟹肉花膠大生翅 (兩位)      フカヒレ、魚の浮袋、蟹肉入りスープ (一人、一碗分)

Sea Cucumber Braised with Goose Web in Dried Shrimp Roe Sauce

蝦子刺參扣鵝掌      なまことアヒルの水掻きの煮込み、干しエビの卵のソース和え

Sautéed Geoduck and Prawn with Peapod Served in Crispy Basket

金盞蜜豆蝦球象拔蚌

みる貝と小さななまこ、えんどう豆の炒め物、ジャガイモのバスケット入り

Braised Peatip and Bean Curd in Consommé

鮮腐皮浸豆苗      えんどう豆の葉と湯葉のコンソメスープ

Steamed Rice (2 Bowls)

絲苗白飯 (兩位)      ご飯 (2膳)

House Special Dessert

精美甜品      麒麟特製デザート

**四位用**                      **For Four People**                      4名様用                      **\$208.00**

Chef's Special Appetizer

廚師精選頭盤      シェフ特製前菜盛り合わせ

Braised Shark Fin in Brown Sauce (Each Bowl Per Person)

紅燒中勾鮑翅 (四位)      フカヒレのブラウンソース煮 (一人、一碗分)

Live Lobster in Consommé with Light Ginger and Green Onion Served with Chow Mein

上湯焗龍蝦 (炒麵底)      コンソメスープに入ったしょうがと青ねぎ味の活けロブスター、おそば添え

Sea Cucumber Braised with Goose Web in Dried Shrimp Roe Sauce

蝦子刺參扣鵝掌      なまことアヒルの水掻きの煮込み、干しエビの卵のソース和え

Braised Pork Belly and Selected Vegetable in Chef's Special Sauce

翡翠無錫骨      豚腹肉と特選野菜のシェフ特製ソース煮

Water Spinach with Chili in Preserved Bean Curd Sauce (H)

椒絲腐乳通菜 (辣)      空芯菜の唐辛子腐乳ソース炒め (辛味)

Pan Fried Glutinous Rice with Dried Scallop & Preserved Meat

生炒臘味糯米飯      干し貝柱と味つけ肉のもち米チャーハン

House Special Dessert

特色甜品      麒麟特製デザート