

# Kirin Downtown Set Lunch Menu

## 麒麟川菜館午市套餐推介

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                      **\$52.80**

Appetizers (Smoked Salmon / Sliced Pork Hock)

精選頭盤 (煙三文魚 / 燻蹄) 前菜盛り合せ (スモークサーモン、豚足)

Assorted Seafood Hot and Sour Soup (H)

海鮮酸辣湯 (辣) シーフード盛り合わせ入り辛酸っぱいスープ (辛味)

Sautéed Prawn and Squid with Snow Pea and Celery

荷芹泡雙鮮 エビ、イカ、サヤエンドウ、セロリのソテー

Leaf Mustard Braised with Crab Meat and Enoki Mushroom

蟹肉金菇扒芥菜膽 葉マスタードの葉と蟹肉、えのき茸炒め

Kirin Special Chow Mein

麒麟炒麵 麒麟スペシャル焼きそば

Fresh Mango Pudding

香芒布甸 マンゴープリン

**四位用**                      **For Four People**                      4 名様用                      **\$98.00**

Assorted Appetizers (Barbequed Eel / Jelly Fish / Vegetarian Goose)

精選頭盤 (焼鰻 / 海蜆 / 素鵝)

前菜盛り合せ (焼きウナギ、クラゲ、ガチョウ模様造りのスモーク椎茸)

Minced Beef with Cilantro and Green Onion Soup

西湖牛肉羹 牛挽肉と香菜とネギのトロみスープ

Sautéed Assorted Seafood in X.O. Spicy Sauce (H)

X.O. 醬爆海寶 (辣) シーフードの XO ソテー速炒め (辛味)

Marinated Chicken in Special Soy Sauce (Half)

玫瑰豉油雞 (半隻) 鶏肉の特製醬油味 (半身)

Baby Bok Choy Braised with Dried Scallop and Bamboo Pith

瑤柱竹筴扒菜苗 干し貝柱、キヌガサ茸、菜苗の煮込み

Diced Chicken and Salted Fish Fried Rice

咸魚雞粒炒飯 鶏肉と塩漬け魚のチャーハン

Chilled Coconut Cream and Tapioca Sweetened Soup

椰汁西米露 ココナッツクリームタピオカの甘汁

# Kirin Downtown Set Dinner Menu

## 麒麟川菜館晚市套餐推介

シェフのおすすめ デイナーセットメニュー

### 龍蝦餐

#### LIVE LOBSTER COMBINATION

活ロブスターのコンビネーション

兩位用 **For Two People** 2名様用 **\$103.00**

Appetizers (Barbequed Eel / Shredded Chicken in Peanut Butter and Garlic Sauce)

廚師精選頭盤 ((燒鰻 / 棒棒雞)

前菜盛り合せ (焼きウナギ、細切り鶏肉のピーナッツバターとガーリックソース)

Winter Melon, Assorted Seafood and Meat Soup

八寶冬瓜粒湯 冬瓜、シーフード、肉のスープ

Live Lobster in Shanghai Style with Yolk, Ginger and Onion Sauce

琉璃龍蝦 活ロブスターの上海スタイル、卵黄、生姜、玉ねぎソース

Sautéed Scallop and Beef Tenderloin Cube Kung Po Style (H)

宮保玉帶牛柳粒 (辣) 宮保風帆立貝と牛ヒレ肉の炒めもの (辛味)

Baby Bok Choy Braised with Abalone-Mushroom and Chinese Mushroom

鮑魚菇北菇扒菜苗 バクチョイとアワビ茸、椎茸の煮込み

Prawn Fried Rice

蝦球炒飯 エビチャーハン

Fresh Mango Pudding

香芒布甸 マンゴープリン

### 鮑翅龍蝦餐

#### SHARK FIN AND LIVE LOBSTER COMBINATION

フカヒレと活ロブスターのコンビネーション

四位用 **For Four People** 4名様用 **\$238.00**

Assorted Appetizers (Barbequed Eel / Jelly Fish / Smoked Fish)

廚師精選頭盤 (煙三文魚 / 醉雞 / 五香牛肉)

前菜盛り合せ (スモークサーモン、鶏肉の老酒 (ラオチュー) 香味づけ、(ピリッとスパイシー) 牛肉薄切り)

Braised Shark Fin in Brown Sauce

紅燒中鮑翅 フカヒレのブラウンソース煮

Live Lobster and Vermicelli with Onion in Black Bean and Chili Sauce en Casserole (H)

大千龍蝦粉絲煲 (辣) 活ロブスター、春雨、玉ねぎの黒豆チリソースキャセロール (辛味)

Braised Whole Canned Abalone and Goose Web in Oyster Sauce (Each per person)

蠔皇五頭鮑魚扣鵝掌 (四隻) アワビとガチョウの水かきのオイスターソース煮込み (お一人につき1品毎)

Marinated Chicken in Special Soy Sauce (Half)

玫瑰豉油雞 (半隻) 鶏肉の特製醤油味 (半身)

Peatip Braised with Crab Meat

蟹肉扒豆苗 豆苗と蟹肉の煮もの

Shredded Pork, Chinese Ham & Tender Scallion Fried Soft Noodle

金腿茸皇肉絲炒軟麵 細切り豚肉、中華ハムと黄茸入り焼きそば (ソフト)

Puréed Walnut Sweetened Soup

香滑合桃露 ビュレーした胡桃の甘口スープ