

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 **\$68.80**

精選頭盤 (麻香海蜇皮 / 五香牛肉) 前菜盛り合せ(クラゲ、香味牛肉薄切り)
Assorted Appetizers (Jelly Fish in Sesame Sauce / Sliced Beef Shank)

雞茸粟米羹 鶏挽肉とスイートコーンのスープ
Minced Chicken and Sweet Corn Soup

X.O.醬爆帶子鮮魷(辣) 帆立とイカXOソース風味の炒め物(辛味)
Sautéed Scallop and Squid in X.O. Spicy Sauce (H)

鮑魚菇金菇扒菜苗 菜苗とアワビ茸、えのき茸の煮込み
Abalone-Mushroom and Enoki Mushroom Braised with Baby Bok-Choy

明太子海鮮炒飯 特選シーフードとトビコの炒飯
Assorted Seafood and Flying Fish Roe Fried Rice

香芒布甸 マンゴープリン
Fresh Mango Pudding

四位用 **For Four People** 4名様用 **\$152.80**

精選頭盤 (煙三文魚 / 花雕醉雞 / 素鵝)
前菜盛り合せ(鮭の燻製、鶏肉の老酒(ラオチュー)香味づけ、スモーク椎茸の湯葉巻き)
Assorted Appetizers
(Smoked Salmon / Drunken Chicken / Vegetarian Goose)

西湖牛肉羹 牛挽肉と香菜と青ネギのスープ
Minced Beef, Cilantro and Green Onion Soup

頭抽紫茄爆明蝦 エビとナスの特選醤油風味の炒め
Prawn Stir Fried with Eggplant in Premium Soy Sauce

中式牛柳 牛ヒレ肉の炒めの広東風甘ブラウンソース
Beef Tenderloin in Cantonese Style Sweet Brown Sauce

鮮腐皮銀杏浸豆苗 豆苗、湯葉、銀杏の煮もの
Peatip Braised with Bean Curd and Ginkgo in Consommé

麒麟炒麵 麒麟スペシャル焼きそば
Kirin Special Chow Mein

椰汁西米露 タピオカ・ココナッツクリームスープ
Chilled Coconut Cream and Tapioca Sweetened Soup

Please notify your server of any food allergies when placing your order.

如閣下對任何食物會有過敏反應，請在點菜時通知你的服務員。

食物アレルギーがございましたら、ご注文の際係員にお申し付け下さい。

Kirin (Downtown) Set Dinner Menu

麒麟川菜館晚市套餐推介

シェフのおすすめ ディナーセットメニュー

兩位用 **For Two People** 2名様用 **\$252.00**

廚師精選頭盤 (煙三文魚 / 燻蹄) 前菜盛り合せ (鮭の燻製、豚足の燻製(骨なし))
Assorted Appetizers (Smoked Salmon / Sliced Pork Hock)

金湯海皇魚肚羹 各種シーフードと魚の浮袋とカボチャスープ
Assorted Seafood and Fish Maw in Puréed Squash Soup

奶油芝士焗龍蝦 活きロブスターのチーズ、クリームとバターソース焼き
Live Lobster Baked in Cheese, Cream and Butter Sauce

蠔皇三頭“鮑中寶”墨西哥野生鮑魚 (兩隻)
カリフォルニアメキシコ産天然アワビのオイスターソース(3頭級)(2個セット)
Whole Wild Catch “California Mexico” Brand Abalone Braised
in Oyster Sauce (2 Pieces)

瑤柱金菇扒豆苗 豆苗、干し貝柱、えのき茸の煮込み
Peatip Braised with Dried Scallop and Enoki Mushroom

麒麟炒麵 麒麟スペシャル焼きそば
Kirin Special Chow Mein

精美甜品 麒麟スペシャルデザート
House Special Dessert

四位用 **For Four People** 4名様用 **\$358.00**

廚師精選頭盤 (麻香海蜇皮 / 五香牛肉 / 花雕醉雞)
前菜盛り合せ(クラゲ、香味牛肉薄切り、鶏肉の老酒(ラオチュー)香味づけ)
Assorted Appetizers (Jelly Fish in Sesame Sauce / Sliced Beef Shank / Drunken Chicken)

竹筴雞絲海味羹 特選干しシーフード、チキンと筍の髓スープ
Assorted Dried Seafood, Shredded Chicken and Bamboo Pith Soup

薑蔥焗龍蝦 活けロブスターと生姜、青ネギの炒め
Live Lobster in Ginger and Green Onion Sauce

湯鮑北菇扣刺參 伍話アワビ、椎茸とナマコの煮込み
Braised Whole Canned Abalone, Chinese Mushroom and Spiky Sea Cucumber

X.O.醬銀絲爆明蝦 (辣) 海老と春雨のXOスパイスソース炒め(辛味)
Prawn Sautéed with Vermicelli in X.O. Spicy Sauce (H)

蟹肉扒豆苗 豆苗と蟹肉の煮
Peatip Braised with Crab Meat

瑤柱帶子蛋白炒飯 干し帆立、卵白と帆立の炒飯
Dried Scallop, Egg White and Scallop Fried Rice

精美甜品 麒麟スペシャルデザート
House Special Dessert

Please notify your server of any food allergies when placing your order.

如閣下對任何食物會有過敏反應，請在點菜時通知你的服務員。

食物アレルギーがございましたら、ご注文の際係員にお申し付け下さい。