

Kirin (Vancouver West) 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 **\$62.00**

叁式點心 (蝦餃 / 燒賣 / 叉燒包)

エビの蒸し餃子 / エビと豚肉の蒸し餃子 / バーベキュー豚肉の蒸しパン

Three Kinds of Dim Sum (Prawn Dumpling / Prawn and Pork Dumpling / Barbequed Pork Bun)

酸辣湯 (辣) 或 金腿竹筍花膠湯

選択のホットサワースープ (辛味) / 中華ハムと魚の浮袋と筍のスープ

Choice of Hot and Sour Soup (H)

or Chinese Ham, Fish Maw and Bamboo Pith Soup

松露蜜豆炒帶子蝦球 帆立貝と海老とエンドウのトリフビュール炒め

Scallop and Prawn Sautéed with Puréed Truffle and Peapod

瑤柱扒豆苗 豆苗と干し貝柱の炒めもの

Peatip Braised with Dried Scallop

香芋臘味炒五穀米飯 穀物、豆、角切り味つけ肉、タロ芋のチャーハン

Grains, Beans, Diced Preserved Meat and Taro Root Fried Rice

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 **\$152.00**

精選頭盤 (五香金錢腿 / 煙三文魚 / 海蜇 / 金沙豆腐)

前菜盛り合せ (香味牛肉薄切り / 鮭の燻製 / くらげ / 揚げ豆腐)

Assorted Appetizers (Sliced Beef Shank / Smoked Salmon / Jelly Fish / Deep Fried Crispy Tofu)

廚師精選燉湯 或 花膠太史五蛇羹

選択のシェフ特製日替り特選スープ / 蛇肉と魚の浮袋のスープ

Choice of Chef's Special Double Boiled Soup of the Day

or Snake Meat and Fish Maw Soup

雙冬枝竹羊腩煲 山羊肉、椎茸、筍、湯葉のキャセロール

Goat Flank with Chinese Mushroom, Bamboo Shoot and Bean Curd en Casserole

芥蘭片炒臘味 ガイランと特選肉炒め

Sliced Chinese Broccoli Stir Fried with Preserved Meat

頭抽茄子老虎蝦 タイガーのエビとナスの特選醤油風味の炒め

Tiger Prawn Pan Fried with Eggplant in Premium Soy Sauce

鮮腐皮魚湯浸豆苗 豆苗と湯葉の魚だしのスープ煮込み

Peatip and Bean Curd Braised in Fish Broth

絲苗白飯 (四位) ご飯 (4 膳)

Steamed Rice (4 Bowls)

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。

Kirin (Vancouver West) Set Dinner Menu

玉麒麟晚市套餐推介

シェフのおすすめ デイナーセットメニュー

兩位用 For Two People 2名様用 \$148.00

廚師精選拼盤 (海蜆 / 煙三文魚 / 芝麻手撕雞)

前菜盛り合せ (クラゲ、鮭の燻製、細切れチキンの胡麻ソース)

Assorted Appetizers (Jelly Fish / Smoked Salmon / Shredded Chicken in Sesame Sauce)

酸辣湯 (辣) 或 花膠太史五蛇羹

選択のホットサワースープ (辛味) / 蛇肉と魚の浮袋のスープ

Choice of Hot and Sour Soup (H) or Snake Meat and Fish Maw Soup

清蒸烏冬開邊龍蝦 活きロブスターとうどん蒸し

Live Chick Lobster Steamed with Udon

蠔皇四頭澳洲鮑魚伴苗皇 オーストラリア産アワビのオイスターソース (4頭級)

Whole Australian Abalone Braised in Oyster Sauce Served with Peatip

蒜茸炒帶子牛肉 帆立貝と牛肉、ニンニクの茎の炒めもの

Scallop and Beef Stir Fried with Garlic Shoot

絲苗白飯 (兩位) ご飯 (2膳)

Steamed Rice (2 Bowls)

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 \$368.00

廚師特色拼盤 (海蜆 / 煙三文魚 / 乳香脆雞膝 / 茶皇燻素鵝)

前菜盛り合せ (クラゲ、鮭の燻製、鶏軟骨の唐揚げ、スモーク椎茸の湯葉巻き)

Assorted Appetizers (Jelly Fish / Smoked Salmon / Deep Fried Chicken Joint Cartilage / Vegetarian Goose)

精選燉湯 或 花膠太史五蛇羹

選択のシェフ特製日替り特選スープ / 蛇肉と魚の浮袋のスープ

Choice of Chef's Special Double Boiled Soup of the Day or Snake Meat and Fish Maw Soup

上湯焗龍蝦伴伊麵 コンソメスープに入った生姜と青ネギの活けロブスター、イーファー麵添え

Live Lobster in Consommé with Light Ginger and Green Onion Served with E-Fu Noodle

蠔皇四頭澳洲鮑魚伴苗皇 オーストラリア産アワビのオイスターソース (4頭級)

Whole Australian Abalone Braised in Oyster Sauce Served with Peatip

雙冬枝竹羊腩煲 山羊肉、椎茸、筍、湯葉のキャセロール

Goat Flank with Chinese Mushroom, Bamboo Shoot and Bean Curd en Casserole

桶子豉油雞 (半隻) 或 黑松露撈起貴妃雞 (半隻)

マリネチキン醤油ソース (半身) / チキンマリネとトリフのピューレ (半身)

Choice of Marinated Chicken in Soy Sauce (Half) or Chicken Marinated with Puréed Truffle (Half)

生炒糯米飯 もち米チャーハン

Pan Fried Glutinous 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。