

Kirin Starlight Set Lunch Menu

麒麟(星光)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 **\$43.80**

Kirin Assorted Appetizers

(Roasted Pork Belly / Jelly Fish / Barbequed Pork)

麒麟三寶拼盤 (脆腩 / 海蜆 / 蜜味叉燒)

前菜の盛り合わせ (ローストした豚のはらみ/くらげ/蜂蜜味のバーベキュー豚肉)

Dried Seafood and Bamboo Pith Thick Soup

竹筴海味羹 シーフードとキヌガサ茸のとろみスープ

Sautéed Prawn and Chicken with Peapod

蜜豆龍鳳球 エビ、鶏肉とさやえんどうのソテー

Spinach Braised with Bean Curd in Consommé

鮮腐皮浸菠菜 ほうれん草と湯葉のコンソメスープ煮

Juicy Shark Fin Dumpling in Consommé

魚翅灌湯餃 フカヒレ餃子スープ

House Special Dessert

精美甜品 麒麟特製デザート

四至六位用 **For Four to Six People** 4名～6名様用 **\$78.00**

Kirin Special Barbeque Assortment

燒味拼盤 麒麟スペシャル・バーベキュー肉の盛り合わせ

Assorted Seafood, Peatip and Tofu Soup

龍皇玉液露 豆苗とシーフードと豆腐のスープ

Sautéed Fillet of Fish and Selected Vegetable

翡翠炒斑球 魚の切り身と特選野菜のソテー

Sautéed Chicken with Honey and Basil

香草蜜味雞球 鶏肉の炒め、はちみつとバジル風味

Deep Fried Sparerib with Chopped Garlic

金沙小排骨 スペアリブの揚げ物、にんにく風味

Chow Mein in Soy Sauce

豉油皇炒麵 醤油味の焼きそば

House Special Dessert

精美甜品 麒麟特製デザート

Kirin Starlight Set Dinner Menu

麒麟(星光)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

四位用 **For Four People** 4名様用 **\$118.00**

Kirin Special Cold Cut Platter

麒麟拼盤 麒麟スペシャル冷菜盛り合わせ

Assorted Dried Seafood and Shark Fin Soup

鮑參翅肚羹 各種干しシーフードとフカヒレのスープ

Live Crab with Chopped Garlic and Chili (H)

避風塘炒蟹 (辣) 活蟹のガーリック・チリ炒め (辛味)

Marinated Chicken

貴妃雞 鶏のマリネ

Sautéed Beef Tenderloin Cube & Fillet of Fish with Basil and Black Pepper (H)

香草特色鴛鴦 (辣) バジル風味の牛ヒレ肉と魚の切り身のソテー (辛味)

Steamed Prawn and Egg Tofu with Chopped Garlic

望玉蒜茸大蝦 エビと玉子豆腐刻みニンニクの蒸す物

Steamed Rice

絲苗白飯 ご飯

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 **\$248.00**

Kirin Special Cold Cut Platter

麒麟拼盤 麒麟スペシャル冷菜盛り合わせ

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

紅燒中鮑翅 (四位) フカヒレのブラウンソース煮 (一人、一椀分)

Canned Whole Abalone and Baby Bok Choy in Oyster Sauce (One Per Person)

蠔皇湯鮑伴菜苗 (四隻) 缶詰アワビとミニ体菜の牡蠣油ソース (銘々皿に盛り付け)

Live Lobster in Cream and Corn Sauce Served with Egg Noodle

玉米汁焗龍蝦 (生麵底) クリームとコーンソースの活けロブスター、おそば添え

Sautéed Scallop and Cuttlefish with Selected Vegetable

翡翠玉帶花枝片 帆立貝とコウイカ、特選野菜のソテー

Roasted Squab

紅燒乳鴿 ひな鳩のロースト

Dried Scallop and Egg White Fried Rice

瑤柱蛋白炒飯 干し貝柱と卵白のチャーハン

House Special Dessert

精美甜品 麒麟特製デザート

Kirin Starlight Set Dinner Menu

麒麟(星光)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

八位用 **For Eight People** 8名様用 **\$258.00**

Assorted Appetizers

(Vegetarian Goose / Smoked Salmon / Sliced Beef Shank / Jelly Fish / Barbequed Pork)

麒麟特色拼盤 (素鵝 / 煙三文魚 / 五香牛肉 / 海蜆 / 蜜汁叉燒)

前菜盛り合せ

(ガチョウ模様造りのスモーク椎茸、スモークサーモン、(ピリッとスパイス)牛肉薄切り、クラゲ、蜂蜜味のバーベキュー豚肉)

Peking Duck (Skin with Crêpe)

北京填鴨 (片皮) 北京ダック

Dried Seafood with Bamboo Pith Thick Soup

竹筴海味羹 新筍と乾燥シーフードのとろみスープ

Live Crab Stir Fried with Basil and Black Pepper (H)

香草特色炒蟹 (辣) 炒めた活け蟹のバジル (西洋しそ) と黒胡椒味 (辛味)

Steamed Prawn and Egg Tofu with Chopped Garlic

望玉蒜茸大蝦 エビと玉子豆腐刻みニンニクの蒸す物

Crispy Skin Chicken with Green Onion in Soy Sauce (W)

脆皮蔥油雞 (全) 鶏肉、青ネギの醤油味唐揚げ (一羽)

Sautéed Fillet of Sole with Selected Vegetable

翡翠龍利球 舌平目と野菜のソテー

Roasted Pork and Tofu in Preserved Shrimp Paste en Casserole

蝦醬火腩豆腐煲 焼き豚と豆腐、干しえびのペースト風味のキャセロール

Diced Vegetable, Sweet Corn and Diced Ham Fried Rice

菜粒粟米火腿炒飯 野菜、スイートコーンとハムのチャーハン

House Special Dessert

精選甜品 麒麟特製デザート

八位用 **For Eight People** 8名様用 **\$308.00**

Kirin Special Barbeque Assortment

麒麟燒味拼盤 麒麟スペシャル・バーベキュー肉の盛り合わせ

Shredded Chicken, Assorted Dried Seafood in Shark Fin Soup

雞絲燴鮑參翅 細切り鶏肉、干したシーフードのフカヒレスープ

Live Lobster and Crab in Consommé with Light Ginger and Green Onion

上湯龍蟹燴 しょうがと青ねぎのコンソメスープに入った活けロブスターと活け蟹

Marinated Free Range Chicken in Abalone Sauce (Whole)

鮑汁龍崗雞 (全) 地鶏のアワビソース煮 (一羽)

Roasted Pork and Green Onion en Casserole

薑蔥火腩煲 豚肉のしょうがと青ねぎソース炒め鍋

Sautéed Beef Tenderloin Cube and Scallop with Black Pepper and Basil (H)

香草特色玉帶牛柳粒 (辣) バジル風味の牛ヒレ肉と帆立貝のソテー (辛味)

Sweet and Sour Fillet of Sole

咕嚕龍利球 舌平目の切り身の甘酢あんかけ

Braised Baby Bok Choy with Assorted Mushroom and Chinese Mushroom

北菇雜菌扒菜苗 菜苗とキノコ各種、椎茸の煮込み

E-Fu Noodle Stewed with Chinese Mushroom

香菇乾燒伊麵 椎茸とイーフー麵の煮込み

House Special Dessert

精美甜品 麒麟特製デザート