



KIRIN 麒麟
RESTAURANT

*Kirin in Downtown Vancouver
1172 Alberni Street, Vancouver, B.C.
604.682.8833*

冷盤

Cold Appetizer 冷たい前菜

- 1 麒麟大拼盤 麒麟スペシャル冷菜の盛り合わせ
Kirin Special Assorted Cold Appetizer
\$87.00 \$48.50 半 / Half / 半分
- 2 海鮮大拼盤 シーフードの盛り合わせ
Assorted Seafood Platter
\$146.25 \$79.75 半 / Half / 半分
- 3 五福大拼盤 冷菜の盛り合わせ
Assorted Cold Cut Platter
\$80.75
- 4 麻香海蜇皮 クラゲのゴマ和え
Jelly Fish in Sesame Sauce
\$27.00
- 5 棒棒雞 細切り鶏肉のピーナッツバターとガーリックソース
Shredded Chicken in Peanut Butter and Garlic Sauce
\$22.50
- 6 花雕醉雞 鶏肉の老酒(ラオチュー)香味づけ
Drunken Chicken
\$20.50
- 7 美味燻魚 上海風魚の薫製
Shanghai Style Smoked Fish
\$24.25
- 8 茶皇燻素鵝 スモーク椎茸の湯葉巻き
Vegetarian Goose
\$19.25
- 9 五香金錢脰 香味牛肉薄切り
Sliced Beef Shank
\$22.50
- 10 家鄉燻蹄 豚足の燻製(骨なし)
Sliced Pork Hock
\$20.50
- 11 香麻榨菜片 ザーサイの胡麻ソース和え
Sliced Ja-Choy in Sesame Sauce
\$10.50



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



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。

熱 盤

Hot Appetizer
温かい前菜

- 12 白灼象拔蚌 茹でたミル貝
Blanched Geoduck
時價 / Current Price / 時価
- 13 脆皮炸春卷(兩條) 春卷(2個)
Spring Roll (2 Pieces)
\$9.25
- 14 百花釀蟹鉗(每隻) 蟹爪のエビのすり身包み揚げ(1個)
Deep Fried Crab Claw Wrapped with Minced Prawn (Each)
\$11.00
- 15 椒鹽脆鮮魷(辣) イカの唐揚げ、塩こしょう風味(辛味)
Deep Fried Squid in Spicy Peppery Salt (H)
\$37.25



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



鮑魚

Abalone
アワビ

- 16 原隻蠔皇乾鮑(每隻) 干アワビの牡蠣ソース煮(1個)
Braised Whole Dried Abalone in Oyster Sauce (Each)
時價 / Current Price / 時価
- 17 金銀鮑甫 薄切アワビ、魚の浮袋、中華ハム、椎茸の牡蠣ソースかけ
Sliced Abalone with Fish Maw, Chinese Ham and Chinese
Mushroom in Oyster Sauce
\$139.25
- 18 翡翠鮑甫 薄切アワビと特選野菜の牡蠣ソース煮
Sliced Abalone with Selected Vegetable in Oyster Sauce
\$120.75
- 19 奶油鮑甫 薄切のアワビのクリームソース煮
Sliced Abalone in Cream Sauce
\$120.75
- 20 北菇扒鮑甫 薄切アワビと椎茸の牡蠣ソース煮
Sliced Abalone with Chinese Mushroom in Oyster Sauce
\$114.25

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



海味

Dried Seafood
乾燥シーフード

- 21 蝦子大烏參 ナマコのエビの卵ソース姿煮
Braised Whole Sea Cucumber in Dried Shrimp Roe Sauce
\$218.50 \$119.50 半 / Half / 半分
- 22 紅燒海參 ナマコのブラウンソース煮
Braised Sea Cucumber in Brown Sauce
\$68.50
- 23 蝦子海參 ナマコとエビの卵の煮もの
Braised Sea Cucumber in Dried Shrimp Roe Sauce
\$68.50
- 24 魚肚海參 魚の浮袋とナマコのブラウンソース煮
Braised Fish Maw and Sea Cucumber in Brown Sauce
\$67.75
- 25 紅燒魚肚 魚の浮袋のブラウンソース煮
Braised Fish Maw in Brown Sauce
\$62.75
- 26 紅燒魚唇 魚の唇肉のブラウンソース煮
Braised Fish Snout in Brown Sauce
\$51.25

燕窩

Bird Nest
ツバメの巣

- 27 高湯官燕盞 最高級ツバメの巣すましスープ
Supreme Bird Nest in Consommé
\$144.50 每位 / Per Person / お一人様
- 28 蟹肉燴燕窩 蟹肉入りツバメの巣スープ
Bird Nest and Crab Meat Soup
\$242.25 \$63.00 每位 / Per Person / お一人様
- 29 雞茸燴燕窩 鶏挽肉入りツバメの巣スープ
Bird Nest and Minced Chicken Soup
\$226.25 \$60.00 每位 / Per Person / お一人様



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



生猛游水海鮮

Live Seafood
From Our Tanks
時價 Current Price
活けず料理 / 時価

- 30 龍蝦, 象拔或游水蝦刺身 刺身(ロブスター、ミル貝、エビ)
Lobster, Geoduck or Prawn Sashimi with Wasabi and
Japanese Soy Sauce
- 31 宮保龍蝦球(辣) 宮保風ロブスター(辛味)
Kung Po Style Lobster Meat (H)
- 32 清蒸 スチーム
Steamed
- 33 上湯 生姜と青ネギ、コンソメ味
Consommé with Light Ginger and Green Onion
- 34 薑蔥 生姜と青ネギ
Ginger and Green Onion Sauce
- 35 豉椒(辣) 黑豆ソース煮(辛味)
Spicy Black Bean Sauce (H)
- 36 魚香(辣) 四川風スパイシーソース(辛味)
Szechuan Style Spicy Sauce (H)
- 37 天府(辣) スパイシーガーリックトマトソース(辛味)
Spicy Tomato and Garlic Sauce (H)
- 38 麵拖 上海風ソース
Shanghai Style Flour Sauce
- 39 奶油 クリームとバターソース
Cream and Butter Sauce
- 40 醬爆 マンダリン風ブラウンソース
Mandarin Style Sweet Brown Sauce
- 41 琉璃 生姜、青ネギ、溶き玉子入り上海風ソース
Shanghai Style with Egg Swirl, Light Ginger and Green Onion
Sauce
- 42 椒鹽(辣) 塩コショウ味の揚げもの(辛味)
Deep Fried in Spicy Peppery Salt (H)
- 43 粉絲煲 春雨、豚肉、刻みニンニクの黒豆ソース鍋
Vermicelli in Minced Pork, Garlic and Black Bean Sauce
en Casserole
- 44 大千蟹煲(辣) 大千風カニ鍋(辛味)
Live Crab with Onion in Black Bean and Chili Sauce
en Casserole (H)



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



魚・蝦・貝殼

Fish, Prawn
and Shellfish
魚、エビ、貝



45 蟠龍玉帶(辣) 車エビと帆立貝のスパイシートマトソース炒め(辛味)
Tiger Prawn and Scallop in Spicy Tomato Sauce (H)
\$75.75

46 乾燒對蝦(辣) タイガーのエビのスパイシートマトソース炒め(辛味)
Pan Fried Tiger Prawn in Spicy Tomato Sauce (H)
\$59.25

47 二鬆蝦球 エビ、干し貝柱、揚げ菜っ葉の炒めもの
Sautéed Prawn with Dried Scallop and Deep Fried
Vegetable Leaf
\$47.50

48 清炒蝦球 上海風エビの炒めもの
Sautéed Prawn Shanghai Style
\$47.00

49 乾燒蝦球(辣) エビのスパイシートマトソース炒め(辛味)
Pan Fried Prawn in Spicy Tomato Sauce (H)
\$45.25

50 紅燒蝦球 エビのブラウンソース炒め
Pan Fried Prawn in Brown Sauce
\$43.75

51 辣子蝦球(辣) エビのスパイシー豆ソース炒め(辛味)
Stir Fried Prawn in Spicy Bean Paste (H)
\$43.75

52 腰果蝦球 エビとカシューナッツの炒めもの
Stir Fried Prawn with Cashew Nut
\$43.75

53 椒鹽中蝦(有殼)(辣) 塩コショウ味のエビの唐揚げ(辛味)
Deep Fried Prawn in the Shell in Spicy Peppery Salt (H)
\$41.75

54 糖醋蝦球 エビの甘酢炒め
Sweet and Sour Prawn
\$41.75

55 油泡象拔蚌 ミル貝の炒め物
Sautéed Fresh Geoduck
時價 / Current Price / 時価

56 魚香帶子(辣) 帆立貝の四川風スパイシー炒め(辛味)
Sautéed Scallop in Szechuan Style Spicy Sauce (H)
\$47.00



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



- 57 **金腰玉帶** 帆立貝とカシューナッツの炒めもの
Stir Fried Scallop with Cashew Nut
\$47.00
- 58 **宮保帶子(辣)** 宮保風ホタテの炒めもの (辛味)
Stir Fried Scallop Kung Po Style (H)
\$47.00
- 59 **麒麟鴛鴦魚(辣)** 魚の切り身の唐揚げ、塩コショウ風味 (辛味) / 魚の切り身ソテー
Deep Fried Fillet of Fish in Spicy Peppery Salt (H) /
Sautéed Fillet of Fish
\$61.25
- 60 **四川豆瓣魚(辣)** 魚の四川風チリソース (辛味)
Braised Szechuan Style Hot Chili Fish (H)
\$67.75
- 61 **松鼠黃魚** 骨なしイエローフィッシュの甘酢かけ
Deep Fried Yellow Fish in Sweet and Sour Sauce
\$60.00
- 62 **豉汁蒸銀鱈魚** 銀ダラの黒豆ソース蒸し
Steamed Black Cod in Black Bean Sauce
\$47.00
- 63 **椒鹽銀鱈魚球(辣)** 黒鱈の揚げものスパイシー塩胡椒風味 (辛味)
Deep Fried Fillet of Black Cod in Spicy Peppery Salt (H)
\$51.25
- 64 **糟溜魚片** 魚の切り身のワインソース炒め
Sautéed Fillet of Fish in Wine Sauce
\$32.00
- 65 **糖醋魚片** 魚の切り身の唐揚げ、甘酢あんかけ
Sweet and Sour Fillet of Fish
\$32.00



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



湯羹

Soup スープ



- 66 **金牌佛跳牆(預訂)** 乾燥シーフード(珍味)の煮込みスープ(要予約)
Double Boiled "Dried Seafood Delicacies" (Order in Advance)
\$1,598.00
- 67 **麒麟砂鍋** 麒麟特選土鍋スープ
Kirin Special en Casserole (Soup)
\$35.25
- 68 **花菇鮑片湯** 椎茸とアワビのスープ
Chinese Mushroom and Sliced Abalone Soup
\$87.75 \$23.00 每位 / Per Person / お一人様
- 69 **酸辣湯(辣)** ホットサワースープ(辛味)
Hot and Sour Soup (H)
\$34.25 \$10.50 每位 / Per Person / お一人様
- 70 **菜肉雲吞湯** ワンタンスープ
Wonton Soup
\$30.75 \$9.00 每位 / Per Person / お一人様
- 71 **醃督鮮** 上海風肉と豆腐のスープ
Shanghai Style Salted Meat, Bean Curd, Bamboo Shoot and Vegetable Soup
\$34.25
- 72 **清湯魚肚** 魚の浮袋のスープ
Fish Maw in Consommé
\$70.50 \$21.00 每位 / Per Person / お一人様
- 73 **鹹肉豆腐湯** 豚肉と豆腐のスープ
Salted Pork and Tofu Soup
\$32.00
- 74 **榨菜肉絲湯** ザーサイと細切り豚肉のスープ
Ja-Choy and Shredded Pork Soup
\$29.25 \$9.00 每位 / Per Person / お一人様
- 75 **青豆蛋花湯** グリーンピースの卵とじスープ
Egg Swirl and Green Pea Soup
\$24.25 \$7.25 每位 / Per Person / お一人様
- 76 **砂鍋豆腐** 豆腐鍋(スープ)
Tofu en Casserole (Soup)
\$34.25
- 77 **砂鍋津白** 中華キャベツ鍋(スープ)
Chinese Cabbage en Casserole (Soup)
\$34.25
- 78 **葦皇瑤柱魚唇羹** 干し貝柱、魚の唇肉、黄韭のトロみスープ
Dried Scallop, Fish Snout and Tender Scallion Soup
\$53.50 \$15.25 每位 / Per Person / お一人様
- 79 **海鮮豆腐羹** 各種シーフードと豆腐のスープ
Assorted Seafood and Tofu Soup
\$35.25 \$10.75 每位 / Per Person / お一人様
- 80 **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
\$34.25 \$10.50 每位 / Per Person / お一人様
- 81 **竹笙海味羹** 干しシーフードと竹髄のスープ
Dried Seafood and Bamboo Pith Soup
\$56.00 \$16.25 每位 / Per Person / お一人様
- 82 **雞茸粟米羹** 鶏挽肉とクリームコーンのスープ
Minced Chicken and Cream Corn Soup
\$30.75 \$9.00 每位 / Per Person / お一人様

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



雞·鴨·乳鴿

Poultry
and Squab
雞肉・アヒル
ひな鳩

- 83 玉樹麒麟雞 麒麟スペシャル鶏肉と中華ハム、椎茸の蒸しもの
Sliced Chicken Steamed with Chinese Ham and
Chinese Mushroom
\$66.50 \$40.25 半隻 / Half / 半身
- 84 富貴雞(預訂) 乞食鶏(蓮の葉み蒸し焼き)(要予約)
Beggar's Chicken (Order in Advance)
\$104.50
- 85 油淋雞 シェフ特製鶏肉の醤油味唐揚げ
Chef's Special Deep Fried Chicken in Soy Sauce
\$55.00 \$31.50 半隻 / Half / 半身
- 86 香酥雞 鶏肉の香料揚げ
Deep Fried Marinated Chicken
\$56.25 \$33.00 半隻 / Half / 半身
- 87 大千雞片(辣) 大千風鶏肉(辛味)
Sliced Chicken with Onion in Black Bean and Chili Sauce (H)
\$35.25
- 88 檸檬酥雞 レモンチキン
Lemon Chicken
\$32.00
- 89 糖醋雞球 鶏肉の甘酢炒め
Sweet and Sour Chicken
\$29.25
- 90 宮保雞丁(辣) 宮保風鶏とピーナッツの炒めもの(辛味)
Diced Chicken and Peanut Kung Po Style (H)
\$32.00
- 91 辣子雞丁(辣) 鶏肉のスパイシー豆ソース炒め(辛味)
Diced Chicken in Spicy Bean Paste (H)
\$30.75
- 92 腰果雞丁 鶏肉とカシューナッツの炒めもの
Diced Chicken Stir Fried with Cashew Nut
\$32.00
- 93 脆皮燒乳鴿 ひな鳩の丸焼き
Roasted Squab
\$41.75
- 94 北京填鴨(片皮/鴨鬆生菜包或炒鴨絲)
北京ダック(2コース)(I) ダックスキンとクレープ
(II) 北京ダックレタス巻き / 北京ダックの炒めもの
Peking Duck - Two Courses: Skin with Crêpe / Minced Duck
with Lettuce Wrap or Stir Fried Shredded Duck
\$105.00 \$58.00 半隻 / Half / 半身



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

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。





牛 Beef
牛肉

- 95 香酥八寶鴨(預訂) シェフ特製詰め物アヒルの丸焼き(要予約)
Chef's Special Stuffed Deboned Duck (Order in Advance)
\$115.50
- 96 樟茶鴨 四川風ダックのスマーク丸焼き
Szechuan Style Smoked Duck
\$67.75 \$40.25 半隻 / Half / 半身
- 97 香酥鴨 上海風ダックの香辛料揚げ
Deep Fried Marinated Duck Shanghai Style
\$67.75 \$40.25 半隻 / Half / 半身
- 98 麵筋扒全鴨 アヒルとスイトンの煮込み
Braised Duck with Gluten in Brown Sauce
\$67.75 \$40.25 半隻 / Half / 半身
- 99 醬爆鴨片 アヒルのブラウンソース炒め
Sliced Duck Stir Fried in Sweet Brown Sauce
\$29.25
- 100 牛鬆生菜包 牛挽き肉のレタス包み
Minced Beef with Lettuce Wrap
\$43.50
- 101 他似蜜牛肉 牛肉の蜂蜜と生姜炒め
Honey and Ginger Beef
\$38.00
- 102 陳皮牛肉(辣) ドライみかんとスパイシービーフの炒め物(辛味)
Stir Fried Beef with Dried Tangerine Peel and Hot Chili (H)
\$35.75
- 103 乾炒牛柳絲(辣) 薄切り牛肉チリソース炒め(辛味)
Shredded Beef Tenderloin Stir Fried in Hot Chili Sauce (H)
\$39.50
- 104 辣子牛肉(辣) 薄切り牛肉のスパイシー豆ソース炒め(辛味)
Stir Fried Beef in Spicy Bean Paste (H)
\$34.75
- 105 蔥爆牛肉 牛肉と青ネギの炒めもの
Stir Fried Beef with Green Onion
\$34.75
- 106 雙冬牛肉 牛肉、椎茸と筍の炒めもの
Beef with Chinese Mushroom and Bamboo Shoot
\$34.75
- 107 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
\$44.00
- 108 黑椒牛柳粒(辣) 角切り牛肉の揚げものの黒胡椒ソース和え(辛味)
Beef Tenderloin Cube in Black Pepper Sauce (H)
\$42.50



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



豬

Pork
豚肉

- 109 螞蟻上樹(辣) 豚挽き肉の辛味煮の揚げ春雨添え(辛味)
Minced Pork in Spicy Sauce with Deep Fried Vermicelli (H)
\$32.00
- 110 走油元蹄 豚足のブラウンソース煮
Braised Pork Hock in Brown Sauce
\$48.50
- 111 木須肉 豚、野菜、卵のクレープ包み
Mu-Shu Pork with Crêpe
\$37.25
- 112 回鍋肉(辣) 薄切り豚肉の辛味ブラウンソース(辛味)
Sliced Pork in Spicy Brown Sauce (H)
\$30.75
- 113 紅燒獅子頭 豚の肉団子焼き煮込み
Braised Minced Pork Ball
\$32.00
- 114 椒鹽肉排(辣) 塩コショウ味のポークチョップ揚げ(辛味)
Deep Fried Pork Chop in Spicy Peppery Salt (H)
\$32.00
- 115 蒜子蜜汁骨 スペアリブの蜂蜜ニンニク炒め
Honey and Garlic Sparerib
\$32.00
- 116 菠蘿咕嚕肉 バイナップル酢豚
Sweet and Sour Pork with Pineapple
\$29.25
- 117 魚香肉絲(辣) 豚肉とほうれん草の四川風スパイシーソース炒め(辛味)
Shredded Pork with Spinach in Szechuan Style Spicy Sauce (H)
\$30.75

鐵板

Sizzling
鉄板焼き

- 118 鐵板牛柳 牛肉ヒレ
Sizzling Beef Tenderloin
\$48.75
- 119 鐵板蝦球 エビ
Sizzling Prawn
\$45.00
- 120 鐵板海鮮 シーフード盛り合わせ
Sizzling Assorted Seafood
\$46.50
- 121 鐵板黑椒帶子(辣) 黒胡椒味のホタテ(辛味)
Sizzling Scallop in Black Pepper Sauce (H)
\$50.00



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

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。



豆腐·蔬菜

Tofu and Vegetable 豆腐と野菜



- 122 麒麟滑豆腐 豆腐と中華ハム、椎茸の蒸しもの
Steamed Tofu with Chinese Ham and Chinese Mushroom
\$30.75
- 123 蝦球豆腐 豆腐とエビの煮もの
Braised Tofu with Prawn
\$35.00
- 124 蟹肉豆腐 豆腐と蟹肉の煮もの
Braised Tofu with Crab Meat
\$38.25
- 125 麻婆豆腐(辣) 麻婆豆腐(辛味)
Braised Tofu in Spicy Minced Beef Sauce (H)
\$29.25
- 126 蝦子豆腐 揚げ豆腐のエビの卵ソース煮
Braised Deep Fried Tofu in Dried Shrimp Roe Sauce
\$29.25
- 127 北菇豆腐 豆腐と椎茸の煮もの
Braised Tofu with Chinese Mushroom
\$29.25
- 128 竹笙燴三寶素 特上キヌガサ茸と三種の野菜炒め
Premier Bamboo Pith with Three Kinds of Vegetable
\$50.25
- 129 北菇扒四蔬 椎茸と四種の野菜炒め
Chinese Mushroom Braised with Four Kinds of Vegetable
\$35.25
- 130 清炒蘆筍 アスパラガスの炒めもの
Stir Fried Asparagus
\$37.25
- 131 奶油蘆筍 アスパラガスのクリームソース煮
Braised Asparagus in Cream Sauce
\$37.25
- 132 素扒三樣 椎茸、スイトン、白菜の牡蠣ソース煮
Braised Chinese Mushroom, Gluten and Chinese Cabbage in
Oyster Sauce
\$30.75
- 133 北菇菜心 椎茸と野菜の煮もの
Braised Chinese Mushroom with Selected Vegetable
\$30.75

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

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。



134 魚香茄子(辣) ナスと豚肉の四川風スパイシーソース煮込み (辛味)
Braised Eggplant with Shredded Pork in Szechuan Style
Spicy Sauce (H)
\$30.75

135 蠔皇雙冬 椎茸と筍の牡蠣ソース炒め
Stir Fried Bamboo Shoot and Chinese Mushroom in Oyster
Sauce
\$30.75

136 乾燒津白(辣) 白菜の辛味トマトソース煮込み (辛味)
Braised Chinese Cabbage in Spicy Tomato Sauce (H)
\$29.25

137 乾煸四季豆(辣) いんげん豆とスパイシー豚挽肉の炒めもの (辛味)
ソース焼き (辛味)
Stir Fried String Bean with Chopped Garlic in Spicy Minced
Pork Sauce (H)
\$30.75

138 金銀蛋蒜子浸菠菜 ほうれん草とピータンの煮込み
Braised Spinach with Preserved Egg and Garlic
\$33.00

139 素炒雜錦蔬 四季の野菜炒め
Buddhist Feast (Assorted Vegetable)
\$29.25



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



炒麵

Fried Noodle
焼きそば



- 140 麒麟炒麵 麒麟スペシャル焼きそば
Kirin Special Chow Mein
\$30.75
- 141 蝦球炒麵 エビ焼きそば
Prawn Chow Mein
\$32.00
- 142 海鮮炒麵 シーフード焼きそば
Assorted Seafood Chow Mein
\$32.00
- 143 韮皇肉絲炒軟麵 豚の細切りと黄韭のソフト焼きそば
Shredded Pork and Tender Scallion Stir Fried Soft Noodle
\$29.25
- 144 上海粗炒麵 上海風(太麺)焼きうどん
Shanghai Style Stir Fried Thick Noodle
\$27.25
- 145 韮皇肉絲炒年糕 上海風お餅、豚肉と黄韭の炒めもの
Shanghai Rice Cake Stir Fried with Shredded Pork and
Tender Scallion
\$30.75
- 146 三鮮炒麵 3種の肉入り焼きそば
Prawn, Chicken and Ham Chow Mein
\$30.75
- 147 牛肉炒麵 牛肉焼きそば
Beef Chow Mein
\$29.25
- 148 雞絲炒麵 鶏肉の細切り入り焼きそば
Shredded Chicken Chow Mein
\$29.25
- 149 乾燒伊麵 焼きイーファー麵
Stewed E-Fu Noodle
\$27.25

鍋巴

Crispy Rice
ご飯のおこげ

- 150 麒麟鍋巴 肉とシーフードのおこげ
Crispy Rice with Assorted Meat and Seafood
\$35.25
- 151 海鮮鍋巴 シーフードのおこげ
Crispy Rice with Assorted Seafood
\$40.25
- 152 鮮茄蝦球鍋巴 おこげとエビのトマトソースかけ
Crispy Rice with Prawn in Tomato Sauce
\$38.75
- 153 海參鍋巴 ナマコのおこげ
Crispy Rice with Sea Cucumber
\$46.00



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



炒飯

Fried Rice
チャーハン

- 154 麒麟炒飯 麒麟スペシャルチャーハン
Kirin Special Fried Rice
\$30.75
- 155 蝦球炒飯 エビチャーハン
Prawn Fried Rice
\$32.00
- 156 海鮮炒飯 シーフードチャーハン
Assorted Seafood Fried Rice
\$32.00
- 157 福州炒飯 福州デラックスチャーハン
Fook Chow Deluxe Fried Rice
\$30.75
- 158 鴛鴦炒飯(咖喱牛肉(辣)/白汁蝦球)
2種類チャーハン(牛肉カレー(辛味)/とエビクリームソース)
Love Bird Fried Rice with Beef in Curry Sauce (H) and
Prawn in Cream Sauce
\$37.25
- 159 揚州炒飯 揚州チャーハン
Yang Chow Fried Rice
\$27.25

- 160 牛肉炒飯 牛肉チャーハン
Beef Fried Rice
\$29.25
- 161 雞絲炒飯 細切り鶏肉チャーハン
Shredded Chicken Fried Rice
\$30.75

- 162 鹹魚雞粒炒飯 鶏肉と塩魚のチャーハン
Diced Chicken and Salted Fish Fried Rice
\$32.00

- 163 蒸銀絲卷(每條) 中華風糸ロール蒸しパン(1個)
Steamed Silver Thread Roll (Each)
\$8.50

- 164 炸銀絲卷(每條) 中華風糸ロール揚げパン(1個)
Deep Fried Silver Thread Roll (Each)
\$9.00

- 165 花卷(兩個) 花型蒸しパン(2個)
Steamed Flour Bun (Two Pieces)
\$8.50

- 166 絲苗白飯(每碗) 白ご飯(1人前)
Steamed Rice (Each Bowl)
\$3.50

飯點

Side Order
サイドオーダー



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



甜品

Dessert
デザート

- 167 椰汁燉官燕 最高級特製ツバメの巣ココナツクリーム煮込み
Double Boiled Supreme Bird Nest in Coconut Cream
\$134.75 每位 / Per Person / お一人様
- 168 椰汁燉燕窩 ツバメの巣ココナツクリーム煮込み
Double Boiled Bird Nest in Coconut Cream
\$53.50 每位 / Per Person / お一人様
- 169 高麗豆沙香蕉 あんこ入りバナナの揚げ団子
Deep Fried Banana and Red Bean Paste Puff
\$25.75
- 170 豆沙鍋餅 あんこ入り揚げパイ
Pan Fried Red Bean Paste Pie
\$19.25
- 171 拔絲香蕉 バナナの砂糖包み揚げ
Candied Banana
\$25.75
- 172 擂沙湯丸 ピーナッツと砂糖をまぶした胡麻団子
Sesame Rice Ball Topped with Crushed Peanut and Sugar
\$19.50
- 173 雪糕 アイスクリーム
Ice Cream
\$6.25 每位 / Per Person / お一人様
- 174 荔枝 ライチフルーツ
Lychee
\$6.25 每位 / Per Person / お一人様
- 175 精選生果盤 フルーツの盛り合わせ
Selected Fresh Fruit Platter
\$8.50 每位 / Per Person / お一人様



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

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。

