



KIRIN 麒麟
RESTAURANT

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



磐古銘



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
\$92.25 \$51.50 半 / Half / 半分
- 2 海鮮大拼盤 シーフード盛り合わせ
Assorted Seafood Platter
\$155.00 \$84.50 半 / Half / 半分
- 3 葵花三文鮑魚卷(預訂) スモークサーモン、アワビ、クラゲの薄切り(要予約)
Sliced Smoked Salmon and Abalone with Jelly Fish (Order in Advance)
\$92.25
- 4 錦繡玉鴛鴦(預訂) 精選肉とフルーツの盛り合わせ(要予約)
Assorted Shredded Meat and Fresh Fruit in Peanut and Sesame Sauce
(Order in Advance)
\$66.50
- 5 花雕三黃雞 鶏肉の老酒(ラオチュー)香味づけ
Drunken Chicken
\$21.75
- 6 五香金錢脰 香味牛肉薄切り
Sliced Beef Shank
\$23.75
- 7 茶皇燻素鵝 スモーク椎茸の湯葉巻き
Vegetarian Goose
\$20.50
- 8 麻香海蜇皮 クラゲのゴマ和え
Jelly Fish in Sesame Sauce
\$28.50
- 9 香麻榨菜片 ザーサイの胡麻ソース和え
Sliced Ja-Choy in Sesame Sauce
\$11.25



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。



熱 盤

Hot Appetizer
温かい前菜

- 10 白灼象拔蚌 茹でたミル貝
Blanched Geoduck
時價 / Current Price / 時価
- 11 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)
\$11.75
- 12 脆皮炸春卷(兩條) 春卷 (2 個)
Spring Roll (2 Pieces)
\$9.75



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。





珍饈錄

鮑魚

Abalone
アワビ

- 13 **金銀鮑甫** 薄切りアワビ、魚の浮袋、中華ハム、椎茸のオイスターソースかけ
Sliced Abalone with Fish Maw, Chinese Ham and Chinese Mushroom in Oyster Sauce
\$147.50
- 14 **翡翠鮑甫** 薄切りアワビと特選野菜のオイスターソース煮
Sliced Abalone with Selected Vegetable in Oyster Sauce
\$128.00
- 15 **鵝掌花菇扣鮑甫** 薄切りアワビ、ガチョウの水掻き、椎茸の煮もの
Braised Sliced Abalone with Goose Web and Chinese Mushroom
\$128.00
- 16 **海參扣鮑片** 薄切りアワビとナマコの煮もの
Braised Sliced Abalone with Sea Cucumber
\$142.00



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。



海味

Dried Seafood
乾燥シーフード

- 17 蝦子扒魚肚 魚の浮袋のエビの卵ソース煮
Fish Maw Braised in Dried Shrimp Roe Sauce
\$66.50
- 18 雜錦燴海參 ナマコ、各種肉、シーフードのブラウンソース煮
Braised Sea Cucumber with Assorted Meat and Seafood in Brown Sauce
\$68.25

燕窩

Bird Nest
ツバメの巣

- 19 高湯官燕盞 最高級ツバメの巣すましスープ
Supreme Bird Nest in Consommé
\$153.25 每位 / Per Person / お一人様
- 20 海寶燴燕窩 シーフード入りツバメの巣スープ
Bird Nest and Assorted Seafood Soup
\$273.75 \$70.50 每位 / Per Person / お一人様
- 21 蟹肉燴燕窩 蟹肉入りツバメの巣スープ
Bird Nest and Crab Meat Soup
\$256.75 \$66.75 每位 / Per Person / お一人様
- 22 雞茸燴燕窩 鶏挽肉入りツバメの巣スープ
Bird Nest and Minced Chicken Soup
\$239.75 \$63.50 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。



海鮮傳



Seafood
シーフード



生猛游水海鮮

Live Seafood
From Our Tanks

時價 Current Price
活けず料理 / 時価



23 清蒸 スチーム
Steamed

24 上湯 生姜と青ネギ、コンソメ味
Consommé with Light Ginger and Green Onion

25 薑蔥 生姜と青ネギ
Ginger and Green Onion Sauce

26 魚香(辣) 四川風スパイシーソース (辛味)
Szechuan Style Spicy Sauce (H)

27 奶油 クリームとバターソース
Cream and Butter Sauce

28 粉絲煲 春雨、豚肉、にんにくの黒豆ソース鍋
Vermicelli in Minced Pork, Garlic and Black Bean
Sauce en Casserole

29 豉椒(辣) 黒豆ソース煮 (辛味)
Spicy Black Bean Sauce (H)

30 椒鹽(辣) 塩コショウ味の揚げもの (辛味)
Deep Fried in Spicy Peppery Salt (H)

31 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

32 金銀龍蝦球 ロブスター (2種類の味付け)
Lobster in Two Kinds of Flavour

33 大千蟹煲(辣) 大千風力ニ鍋 (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

- 34 煎封銀鱈魚 銀ダラの醤油焼き
Pan Fried Black Cod in Soy Sauce
\$49.75
- 35 碧綠炒魚球 魚の切り身と野菜の炒め物
Sautéed Fillet of Fish with Selected Vegetable
\$37.25
- 36 紅燒斑柳 魚の切り身のブラウンソース煮
Braised Fillet of Fish in Brown Sauce
\$36.25
- 37 白汁斑塊 魚の切り身の唐揚げの卵白ソース和え
Deep Fried Fillet of Fish in Egg White Sauce
\$37.25
- 38 咕嚕鮮斑球 魚の切り身の唐揚げ、甘酢あんかけ
Sweet and Sour Fillet of Fish
\$34.00
- 39 椒鹽銀鱈魚球(辣) 銀ダラの唐揚げ、塩こしょう風味(辛味)
Deep Fried Fillet of Black Cod in Spicy Peppery Salt (H)
\$54.25
- 40 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)
\$39.50
- 41 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
\$50.25



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。



- 42 翡翠蝦球 エビと特選野菜の炒めもの
Sautéed Prawn with Selected Vegetable
\$46.50
- 43 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
\$46.50
- 44 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)
\$48.00
- 45 豉汁蝦球 エビの黒豆ソース炒め
Stir Fried Prawn in Black Bean Sauce
\$42.75
- 46 西檸芝麻蝦 エビの唐揚げ、レモンソース添え
Sesame Prawn in Lemon Sauce
\$41.00
- 47 椒鹽中蝦(辣) 塩コショウ味のエビの唐揚げ(辛味)
Deep Fried Prawn in Spicy Peppery Salt (H)
\$44.25
- 48 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)
\$49.75
- 49 油泡象拔蚌 ミル貝の炒め物
Sautéed Fresh Geoduck
時價 / Current Price / 時価



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

水

篇

湯羹

Soup
スー

- 50 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)
\$1,694.00
- 51 花膠燉北菇 魚の浮袋と椎茸の煮込みスープ
Double Boiled Fish Maw and Chinese Mushroom
\$147.50
- 52 花菇鮑片湯 椎茸とアワビのスープ
Chinese Mushroom and Sliced Abalone Soup
\$93.00 \$24.50 每位 / Per Person / お一人様
- 53 清湯魚肚 魚の浮袋のスープ
Fish Maw in Consommé
\$74.75 \$22.25 每位 / Per Person / お一人様
- 54 酸辣湯(辣) ホットサワースープ(辛味)
Hot and Sour Soup (H)
\$36.25 \$11.25 每位 / Per Person / お一人様
- 55 菜肉雲吞湯 ワンタンスープ
Wonton Soup
\$32.50 \$9.50 每位 / Per Person / お一人様
- 56 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
\$59.25 \$17.25 每位 / Per Person / お一人様
- 57 龍皇芙蓉羹 シーフードと卵白のスープ
Assorted Seafood and Egg White Soup
\$37.25 \$11.50 每位 / Per Person / お一人様
- 58 韭皇瑤柱羹 干し貝柱と黄韭のスープ
Dried Scallop and Tender Scallion Soup
\$53.25 \$15.25 每位 / Per Person / お一人様
- 59 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
\$36.25 \$11.25 每位 / Per Person / お一人様
- 60 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
\$32.50 \$9.50 每位 / Per Person / お一人様
- 61 蟹肉魚肚羹 蟹肉と魚の浮袋のスープ
Crab Meat and Fish Maw Soup
\$54.25 \$15.75 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。



百味醬

雞鴨

Poultry
鶏肉・アヒル

- 62 **脆皮炸子雞** 鶏肉のクリスピー・スキン揚げ
Deep Fried Crispy Skin Chicken
\$56.75 \$32.50 半隻 / Half / 半身
- 63 **上湯菜膽雞** 蒸し鶏の野菜和え
Marinated Chicken with Selected Vegetable
\$57.75 \$34.00 半隻 / Half / 半身
- 64 **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
\$70.50 \$42.75 半隻 / Half / 半身
- 65 **西檸煎軟雞** レモンチキン
House Lemon Chicken
\$56.75 \$32.50 半隻 / Half / 半身
- 66 **花雕豆豉雞** 鶏肉のワイン風味黒豆ソース
Chicken in Black Bean and Wine Sauce
\$32.50
- 67 **川椒雞片(辣)** 薄切り鶏肉の唐辛子とニンニク炒め(辛味)
Sliced Chicken Stir Fried with Szechuan Pepper and Garlic Sauce (H)
\$34.00
- 68 **菠蘿咕嚕雞** 鶏肉の甘酢炒め
Sweet and Sour Chicken with Pineapple
\$31.00
- 69 **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
\$34.00
- 70 **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
\$111.25 \$61.50 半隻 / Half / 半身
- 71 **家鄉八寶鴨(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)
\$122.50



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。



- 72 紅燒全鴨 アヒルのブラウンソース煮
Braised Duck in Brown Sauce
\$71.75 \$42.75 半隻 / Half / 半身
- 73 羅漢扒鴨 アヒルと特選野菜の煮もの
Braised Duck with Lo-Hon Vegetable
\$71.75 \$42.75 半隻 / Half / 半身
- 74 荔茸香酥鴨 (預訂) アヒルのタロ芋ペースト包み揚げ (要予約)
Deep Fried Duck Wrapped with Taro Root Paste (Order in Advance)
\$71.75 \$42.75 半隻 / Half / 半身
- 75 紫蘿炒鴨片 アヒルのパイナップルと生姜の炒めもの
Sautéed Sliced Duck with Pineapple and Pickled Ginger
\$31.00

乳 鴿

Squab
ひな鳩

- 76 脆皮燒乳鴿 ひな鳩の丸焼き
Roasted Squab
\$44.25

牛 豬

Beef and Pork
牛肉と豚肉

- 77 中式煎牛柳 牛ヒレ肉の炒めの広東風甘ブラウンソース
Pan Fried Beef Tenderloin in Cantonese Style Sweet Brown Sauce
\$46.75
- 78 翡翠炒牛肉 牛肉と特選野菜の炒め物
Stir Fried Beef with Selected Vegetable
\$34.25



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。





- 79 **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)
\$38.00
- 80 **蔥爆牛肉** 牛肉と青ネギの炒めもの
Stir Fried Beef with Green Onion
\$36.75
- 81 **他似蜜牛肉** 牛肉の蜂蜜と生姜炒め
Honey and Ginger Beef
\$40.25
- 82 **梅菜扣肉** 豚腹肉と古漬け野菜の煮もの
Braised Pork Belly with Preserved Vegetable
\$34.00
- 83 **菠蘿咕嚕肉** パイナップル酢豚
Sweet and Sour Pork with Pineapple
\$31.00
- 84 **味魚蒸肉餅** 豚挽肉と塩魚の蒸しもの
Steamed Minced Pork with Salted Fish
\$39.50
- 85 **韭皇炒肉絲** 豚肉と黄韭の炒めもの
Sautéed Shredded Pork with Tender Scallion
\$42.75
- 86 **京都焗肉排** ポークチョップの揚げもの広東風甘ブラウンソース
Pork Chop in Cantonese Style Sweet Brown Sauce
\$34.00
- 87 **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)
\$34.00
- 88 **蒜子蜜汁骨** スペアリブの蜂蜜ニンニク炒め
Honey and Garlic Sparerib
\$34.00



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。

鐵板

Sizzling
鉄板焼き

89 鐵板牛柳 牛肉ヒレ
Sizzling Beef Tenderloin
\$51.75

90 鐵板蝦球 エビ
Sizzling Prawn
\$47.75

91 鐵板海鮮 シーフード盛り合わせ
Sizzling Assorted Seafood
\$49.25

92 鮑魚海味煲 アワビと乾燥シーフード鍋
Abalone with Assorted Dried Seafood en Casserole
\$105.75

93 海皇粉絲煲 シーフードと春雨の鍋
Assorted Seafood with Vermicelli en Casserole
\$41.00

94 瑤柱蝦乾雜菜煲 干しエビ、干しイカ、野菜の鍋
Dried Scallop and Dried Prawn with Vegetable en Casserole
\$39.50

95 啫啫滑雞煲 鶏鍋
Singing Chicken en Casserole
\$36.25

96 沙嗲牛肉粉絲煲(辣) 牛肉と春雨のサテースソース鍋(辛味)
Beef with Vermicelli in Satay Sauce en Casserole (H)
\$34.00

煲仔

en Casserole
鍋



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。



翠
綠
蔬

Tofu and Vegetable
豆腐と野菜

豆腐・蔬菜

Tofu and Vegetable
豆腐と野菜



- 97 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
\$32.50
- 98 百花釀豆腐 エビのすり身と豆腐の蒸しもの
Steamed Tofu Stuffed with Minced Prawn
\$34.00
- 99 蝦子滑豆腐 豆腐のエビの卵ソース煮
Braised Tofu in Dried Shrimp Roe Sauce
\$31.00
- 100 紅燒草菇豆腐 豆腐とフクロ茸の煮込みあんかけ
Deep Fried Tofu with Straw Mushroom in Brown Sauce
\$31.00
- 101 奶油海鮮焗豆腐 豆腐とシーフードのクリームバターソース焼き
Tofu with Assorted Seafood Baked in Cream and Butter Sauce
\$39.50
- 102 竹筍三層樓 特上キヌガサ茸と三種の野菜炒め
Premier Bamboo Pith with Three Kinds of Vegetable
\$49.75
- 103 如意羅漢齋 精進野菜炒め
Lo-Hon Vegetable
\$34.00
- 104 太極鴛鴦蔬 蟹肉と干し貝柱、野菜の太極模様焼き
Vegetable with Crab Meat and Dried Scallop Tai-Chi Style
\$44.25
- 105 高湯灼蘆筍 アスパラガスの特上すましスープ煮
Blanched Asparagus in Consommé
\$39.50
- 106 北菇扒四蔬 椎茸と四種の野菜炒め
Chinese Mushroom Braised with Four Kinds of Vegetable
\$37.25
- 107 葡汁焗四蔬 四種の野菜のココナッツクリーム焼き
Four Kinds of Vegetable Baked in Coconut Cream Sauce
\$37.25
- 108 蟹肉扒鮮菇 フクロ茸と蟹肉の炒めもの
Braised Straw Mushroom with Crab Meat
\$42.75
- 109 素炒雜錦蔬 四季の野菜炒め
Buddhist Feast (Assorted Vegetable)
\$31.00

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。





京川饌

京川名菜

Peking and
Szechuan Specialties
北京と四川の料理



- 110 蝦子扒海參 ナマコのエビの卵ソース姿煮
Braised Sea Cucumber in Dried Shrimp Roe Sauce
\$72.50
- 111 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)
\$71.75
- 112 松鼠魚 骨なしイエローフィッシュの甘酢かけ
Deep Fried Fish in Sweet and Sour Sauce
\$63.50
- 113 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)
\$46.50
- 114 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)
\$34.00
- 115 麵筋扒全鴨(預訂) アヒルとスイトンの煮込み
Braised Duck with Gluten in Brown Sauce (Order in Advance)
\$71.75 \$42.75 半隻 / Half / 半身
- 116 木須肉 豚、野菜、卵のクレープ包み
Mu-Shu Pork with Crêpe
\$39.50
- 117 賽螃蟹 卵白と各種シーフードのフライパン焼き
Stir Fried Assorted Seafood with Egg White
\$49.75
- 118 三鮮鍋巴 ごはんのおこげ揚げと三種の肉のあんかけ
Crispy Rice with Assorted Meat
\$44.25
- 119 麻婆豆腐(辣) 麻婆豆腐 (辛味)
Braised Tofu in Spicy Minced Beef Sauce (H)
\$31.00
- 120 素扒三樣 椎茸、スイトン、白菜のオイスターソース煮
Braised Chinese Mushroom, Gluten and Chinese Cabbage
in Oyster Sauce
\$32.50

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。





五穀類

Rice and Noodle
ご飯類、麺類



炒麵

Fried Noodle
焼きそば

121 麒麟炒麵 麒麟スペシャル焼きそば
Kirin Special Chow Mein
\$32.50

122 乾燒伊麵 煮込みイーファー麵
Stewed E-Fu Noodle
\$29.00

123 鐵板牛柳絲炒麵 細切り牛肉鉄板焼きそば
Sizzling Shredded Beef Tenderloin Chow Mein
\$39.50

124 金牌豉油皇炒生麵 醬油味の焼きそば
Egg Noodle in Soy Sauce
\$29.00

125 羅漢齋炒麵 精進野菜の焼きそば
Lo-Hon Vegetable Chow Mein
\$31.00



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

- 126 麒麟炒飯 麒麟スペシャルチャーハン
Kirin Special Fried Rice
\$32.50
- 127 揚州炒飯 揚州チャーハン
Yang Chow Fried Rice
\$29.00
- 128 蝦球炒飯 エビチャーハン
Prawn Fried Rice
\$34.00
- 129 福建炒飯 福建デラックスチャーハン
Fukien Deluxe Fried Rice
\$32.50
- 130 鴛鴦炒飯(茄汁雞絲/白汁蝦球)
ニ色チャーハン(細切り鶏肉トマトソースとエビクリームソース)
Love Bird Fried Rice with Shredded Chicken in Tomato Sauce
and Prawn in Cream Sauce
\$39.50
- 131 葡汁海鮮焗飯 シーフードチャーハンのココナッツクリーム和え
Assorted Seafood Fried Rice Baked in Coconut Cream Sauce
\$36.25

飯點

Side Order
サイドオーダー

- 132 蒸銀絲卷(每條) 中華風糸ロール蒸しパン (1 個)
Steamed Silver Thread Roll (Each)
\$9.00
- 133 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)
\$9.50
- 134 絲苗白飯(每碗) 白ご飯 (1 人前)
Steamed Rice (Each Bowl)
\$3.75
- 135 瑤柱白粥(每碗) 中華風お粥 (1 人前)
Plain Congee (Each Bowl)
\$3.75



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。







甜品

Dessert
デザート



- 136 麒麟慶團圓 麒麟スペシャルスイートスープ
Kirin Special Sweetened Soup
\$32.50 \$9.00 每位 / Per Person / お一人様
- 137 椰汁燉官燕 最高級特製ツバメの巣コナツツクリーム煮込み
Double Boiled Supreme Bird Nest in Coconut Cream
\$142.75 每位 / Per Person / お一人様
- 138 椰汁燉燕窩 ツバメの巣コナツツクリーム煮込み
Double Boiled Bird Nest in Coconut Cream
\$56.75 每位 / Per Person / お一人様
- 139 芝麻湯丸 胡麻団子
Sesame Rice Ball
\$17.00
- 140 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
\$20.75
- 141 雪糕 アイスクリーム
Ice Cream
\$6.75 每位 / Per Person / お一人様
- 142 精選生果盤 フルーツの盛り合わせ
Selected Fresh Fruit Platter
\$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。