

# 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 **\$64.80**

精選頭盤 (煙三文魚 / 素鵝) 前菜盛り合せ (鮭の燻製、スモーク椎茸の湯葉巻き)  
Appetizers (Smoked Salmon / Vegetarian Goose)

金湯海皇羹 各種シーフードのカボチャスープ  
Assorted Seafood in Puréed Squash Soup

掛綠彩鳳鮮魷 鶏肉とイカの野菜炒め  
Sautéed Chicken and Squid with Selected Vegetable

瑤柱金菇扒菜苗 干し貝柱、えのき茸、菜苗のあんかけ炒め  
Baby Bok-Choy Braised with Dried Scallop and Enoki Mushroom

蝦球炒麵 エビ焼きそば  
Prawn Chow Mein

香芒布甸 マンゴープリン  
Fresh Mango Pudding

四位用 **For Four People** 4名様用 **\$133.80**

精選頭盤 (海蜆 / 五香金錢躉 / 家鄉燻蹄)  
前菜盛り合せ (クラゲ、香味牛肉薄切り、豚足の燻製(骨なし))  
Appetizers (Jelly Fish / Sliced Beef Shank / Sliced Pork Hock)

瑤柱海鮮冬茸羹 干し貝柱、シーフードとピューレした冬瓜のスープ  
Dried Scallop, Assorted Seafood and Puréed Winter Melon Soup

X.O.醬爆龍鳳花枝 (辣) エビ、鶏肉、コウイカ XOソース風味の炒め物 (辛味)  
Sautéed Prawn, Chicken and Cuttlefish in X.O. Spicy Sauce (H)

他似蜜牛肉 牛肉の蜂蜜と生姜炒め  
Honey and Ginger Beef

竹筴珍菌扒豆苗 豆苗、各種キノコ、竹髓の蒸し煮  
Peatip Braised with Bamboo Pith and Assorted Mushroom

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 **\$238.00**

廚師精選頭盤 (海蜆 / 棒棒雞)

前菜盛り合せ (クラゲ、細切り鶏肉のピーナッツバターとガーリックソース)

Appetizers (Jelly Fish / Shredded Chicken in Peanut Butter and Garlic Sauce)

瑤柱海鮮冬茸羹 干し貝柱、シーフードとピューレした冬瓜のスープ

Dried Scallop, Assorted Seafood and Puréed Winter Melon Soup

琉璃龍蝦 活ロブスターの上海スタイル、溶き玉子、生姜、青ネギソース

Live Lobster Shanghai Style with Egg Swirl, Light Ginger and Green Onion 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)

Braised Whole Wild Catch “California Mexico” Brand Abalone (3 Heads) in Oyster Sauce (2 Pieces)

蟹肉扒菜苗 菜苗と蟹肉の煮

Baby Bok-Choy Braised with Crab Meat

雞絲炒飯 鶏肉チャーハン

Shredded Chicken 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 **\$338.00**

廚師精選頭盤 (煙三文魚 / 花雕醉雞 / 燻魚)

前菜盛り合せ (鮭の燻製、鶏肉の老酒 (ラオチュー) 香味づけ、燻製魚)

Assorted Appetizers (Smoked Salmon / Drunken Chicken / Smoked Fish)

燕窩冬瓜燉春雞 ツバメの巣、冬瓜、雛鳥の蒸しスープ

Cornish Hen Double Boiled with Bird Nest and Winter Melon (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

北菇花膠筒扣湯鮑 缶詰アワビ、椎茸と魚の浮袋の煮込み

Canned Abalone Braised with Chinese Mushroom and Fish Maw

麒麟特色鴛鴦 (辣) 牛ヒレ肉と帆立貝のバジル黒胡椒風味ソテー (辛味)

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

竹筴珍菌扒苗皇 豆苗、キノコ各種、竹髓の蒸し煮

Peatip Braised with Bamboo Pith and Assorted Mushroom

韮皇肉絲炒軟麵 豚肉と黄韭入り焼きそば (ソフト)

Shredded Pork and Tender Scallion Stir Fried Soft Noodle

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。