

# 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 (海蜆 / 五香牛肉) 前菜盛り合せ (クラゲ、香味牛肉薄切り)  
Appetizers (Jelly Fish / Sliced Beef Shank)

海鮮酸辣湯 (辣) シーフード入りホットサワースープ (辛味)  
Assorted Seafood Hot and Sour Soup (H)

油泡彩鳳玉帶 帆立貝と鶏肉炒め  
Sautéed Scallop and Chicken

鮑魚菇北菇扒菜苗 菜苗とアワビ茸、椎茸の煮込み  
Abalone-Mushroom and Chinese Mushroom Braised with Baby Bok-Choy

福州炒飯 福州チャーハン  
Fook Chow Fried Rice

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 (煙三文魚 / 花雕醉雞 / 素鵝)  
前菜盛り合せ (鮭の燻製、鶏肉の老酒 (ラオチュー) 香味づけ、スモーク椎茸の湯葉巻き)  
Appetizers (Smoked Salmon / Drunken Chicken / Vegetarian Goose)

龍皇芙蓉羹 シーフードと卵白のとろみスープ  
Assorted Seafood and Egg White Soup

辣子蝦球雞丁 (辣) 海老と鶏肉のスパイシー炒め (辛味)  
Prawn and Diced Chicken Stir Fried in Spicy Bean Paste (H)

頭抽紫茄爆海寶 海鮮と茄子の特選醤油炒め  
Assorted Seafood Stir Fried with Eggplant in Premium Soy Sauce

鮮腐皮銀杏浸豆苗 豆苗、湯葉、銀杏の煮もの  
Peatip Braised with Bean Curd and Ginkgo in Consommé

牛肉炒麵 牛肉焼きそば  
Beef 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 (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)  
Assorted Appetizers (Smoked Salmon / Vegetarian Goose)

淮杞螺頭燉竹絲雞 シルキー鶏 (烏骨鶏) とほら貝、すいかずら、やむ芋の煮物  
Silky Chicken Double Boiled with Conch Meat, Wolfberry and Dried Chinese Yam

麵拖龍蝦 活けロブスターの上海風ソース  
Live Lobster in Shanghai Style Flour 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)

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

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

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 (海蜆 / 五香牛肉 / 花雕醉雞)  
前菜盛り合せ (クラゲ、香味牛肉薄切り、鶏肉の老酒 (ラオチュー) 香味づけ)  
Assorted Appetizers (Jelly Fish / Sliced Beef Shank / Drunken Chicken)

雞茸燴燕窩 鶏挽肉入りツバメの巣スープ  
Bird Nest and Minced Chicken Soup

上湯焗龍蝦 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  
Live Lobster in Consommé with Light Ginger and Green Onion

北菇刺參扣湯鮑 伍話アワビ、椎茸とナマコの煮込み  
Braised Whole Canned Abalone, Chinese Mushroom and Spiky Sea Cucumber

魚香蝦球帶子 (辣) 海老と帆立の四川辛味ソース (辛味)  
Sautéed Prawn and Scallop in Szechuan Spicy Sauce (H)

鮮腐皮銀杏扒豆苗 豆苗、湯葉と銀杏蒸し  
Peatip Braised with Bean Curd and Ginkgo

海鮮炒飯 シーフードチャーハン  
Assorted Seafood Fried 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。