

Kirin (Vancouver West) Set Lunch Menu

玉麒麟午市套餐推介

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 **\$62.00**

叁式點心 (蝦餃 / 燒賣 / 鮑魚雞包仔)

エビの蒸し餃子 / エビと豚肉の蒸し餃子 / アワビと鶏肉の蒸しパン

Three Kinds of Dim Sum

(Prawn Dumpling / Prawn and Pork Dumpling / Abalone and Chicken Bun)

酸辣湯 (辣) 或 竹笙鮑片湯

選択のホットサワースープ (辛味) / スライスアワビと筍のスープ

Choice of Hot and Sour Soup (H) or Sliced Abalone and Bamboo Pith Soup

蒜芯炒帶子牛肉 帆立貝と牛肉、ニンニクの茎の炒めもの

Scallop and Beef Stir Fried with Garlic Shoot

薑絲蝦乾浸豆苗 豆苗と生姜と干し海老煮

Peatip Braised with Ginger and Dried Prawn

金腿油鹽蒸飯 (兩位) ご飯の中華ハム乗せ (2杯)

Chinese Ham on Steamed Rice (2 Bowls)

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 **\$152.00**

精選頭盤 (五香金錢腿 / 煙三文魚 / 海蜆 / 金沙豆腐)

前菜盛り合せ (香味牛肉薄切り / 鮭の燻製 / くらげ / 揚げ豆腐)

Assorted Appetizers (Sliced Beef Shank / Smoked Salmon / Jelly Fish / Deep Fried Crispy Tofu)

廚師精選燉湯 或 瑤柱冬茸魚肚羹

選択のシェフ特製日替り特選スープ / 干し貝柱とビュレーした冬瓜と魚の浮袋のスープ

Choice of Chef's Special Double Boiled Soup of the Day

or Dried Scallop, Puréed Winter Melon and Fish Maw Soup

南乳吊燒雞 (半隻) ローストチキンと古漬けタロイモソースのマリネ(半身)

Roasted Chicken Marinated with Preserved Taro Root Curd Sauce (Half)

蒜芯炒帶子牛肉 帆立貝と牛肉、ニンニクの茎の炒めもの

Scallop and Beef Stir Fried with Garlic Shoot

頭抽茄子老虎蝦 タイガーのエビとナスの特選醤油風味の炒め

Tiger Prawn Pan Fried with Eggplant in Premium Soy Sauce

鮮腐皮杞子浸豆苗 豆苗、豆腐とクコ煮

Peatip Braised with Bean Curd and Wolfberry

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。

Kirin (Vancouver West) Set Dinner Menu

玉麒麟晚市套餐推介

シェフのおすすめ デイナーセットメニュー

兩位用 For Two People 2名様用 \$148.00

廚師拼盤 (海蜆 / 煙三文魚 / 芝麻手撕雞)

スペシャル前菜の盛り合わせ (クラゲ、鮭の燻製、細切れチキンの胡麻ソース)

Assorted Appetizers (Jelly Fish / Smoked Salmon / Shredded Chicken in Sesame Sauce)

酸辣湯 (辣) 或 海皇冬瓜粒湯

選択のホットサワースープ (辛味) / 各種シーフードと冬瓜のスープ

Choice of Hot and Sour Soup (H) or Assorted Seafood and Diced Winter Melon Soup

紅寶蛋白蒸開邊龍蝦 活き小ロブスターとクコ卵白蒸し

Live Chick Lobster Steamed with Wolfberry and Egg White

蠔皇四頭澳洲鮑魚伴苗皇 オーストラリアのアワビの牡蠣ソース (4頭級)

Whole Australian Abalone Braised in Oyster Sauce Served with Peatip

蒜芯炒帶子牛肉 帆立貝と牛肉、ニンニクの茎の炒めもの

Scallop and Beef Stir Fried with Garlic Shoot

絲苗白飯 (兩位) ご飯 (2膳)

Steamed Rice (2 Bowls)

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 \$368.00

廚師拼盤 (海蜆 / 煙三文魚 / 乳香脆雞膝 / 茶皇燻素鵝)

前菜盛り合せ (クラゲ、鮭の燻製、鶏軟骨の唐揚げ、スモーク椎茸の湯葉巻き)

Assorted Appetizers (Jelly Fish / Smoked Salmon / Deep Fried Chicken Joint Cartilage / Vegetarian Goose)

精選燉湯 或 瑤柱魚肚冬茸羹

選択のシェフ特製日替り特選スープ / 干し貝柱とピューレした冬瓜と魚の浮袋のスープ

Choice of Chef's Special Double Boiled Soup of the Day or Dried Scallop, Puréed Winter Melon and Fish Maw Soup

蒜香銀絲焗龍蝦煲 活ロブスター、春雨、ニンニクのキャセロール

Live Lobster and Vermicelli with Chopped Garlic en Casserole

羊肚菌燴蠔皇四頭澳洲鮑魚伴苗皇

オーストラリア産アワビとあみかさ茸オイスターソース豆苗と共に (4頭級)

Whole Australian Abalone Braised with Morel Mushroom in Oyster Sauce Served with Peatip

金盞龍鳳帶子 帆立貝、エビ、鶏の炒めもの入揚のバスケットに

Sautéed Scallop, Prawn and Chicken Served in Crispy Basket

桶子豉油雞 (半隻) 或 脆皮炸子雞 (半隻)

マリネチキン醤油ソース (半身) / または鶏肉のクリスピー・スキン揚げ (半身)

Choice of Marinated Chicken in Soy Sauce (Half) or Crispy Skin Chicken (Half)

香芋臘味五穀米炒飯 穀物、豆、角切り味つけ肉、タロ芋のチャーハン

Grains, Beans, Preserved Meat and Taro Root 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。