

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 / 叉燒包)

エビの蒸し餃子 / エビと豚肉の蒸し餃子 / バーベキュー豚肉の蒸しパン

Three Kinds of Dim Sum (Prawn Dumpling / Prawn and Pork Dumpling / Barbequed Pork Bun)

酸辣湯 (辣) 或 金腿花膠蟹鉗湯

選択のホットサワースープ (辛味) / 中華ハム、魚の浮袋と蟹爪のスープ

Choice of Hot and Sour Soup (H)

or Chinese Ham, Fish Maw and Crab Claw Soup

松露蜜豆炒帶子蝦球 帆立と海老とエンドウのトリフビュール炒め

Scallop and Prawn Sautéed with Puréed Truffle and Peapod

蝦乾瑤柱浸苗皇 豆苗と干しエビの干し貝柱コンソメ煮

Peatip Braised with Dried Prawn and Dried Scallop in Consommé

魚蝦蟹炒飯 魚、エビ、蟹肉入りチャーハン

Fish, Prawn and Crab Meat 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 **\$152.00**

精選頭盤 (五香金錢腿 / 煙三文魚 / 麻香海蜇皮 / 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 in Sesame Sauce / Deep Fried Crispy Tofu)

廚師精選燉湯 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

椰香南瓜香芋滑雞煲 チキン、南瓜と里芋のココナツックリームソースキャセロール

Chicken, Squash and Taro Root in Coconut Cream Sauce en Casserole

剝椒蒸哈利拔髀 (辣) 蒸しおひょうとチリソース (辛味)

Steamed Halibut Jaw in Chopped Chili Sauce (H)

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

蝦醬爆蝦乾芥蘭片 中華ブロッコリと干しエビのエビペースト風味炒め

Sliced Chinese Broccoli Stir Fried with Dried Prawn in Preserved Shrimp Paste

絲苗白飯 (四位) ご飯 (4 膳)

Steamed Rice (4 Bowls)

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

廚師精選拼盤 (麻香海蜇皮 / 煙三文魚 / 芝麻手撕雞)

前菜盛り合せ(クラゲ、鮭の燻製、細切れチキンの胡麻ソース)

Assorted Appetizers

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

酸辣湯 (辣) 或 蟹肉魚肚羹 選択のホットサウースープ(辛味)/蟹肉と魚の浮袋のスープ

Choice of Hot and Sour Soup (H) or Crab Meat and Fish Maw Soup

清蒸烏冬開邊龍蝦 活きロブスターとうどん蒸し

Live Chick Lobster Steamed with Udon

蠔皇四頭澳洲鮑魚扣遼參 オーストラリア産アワビと海鼠煮

Whole Australian Abalone Braised with Spiky Sea Cucumber

蜜豆羊肚菌蝦球炒帶子 海老と帆立、エンドウと網笠茸炒め

Prawn and Scallop Stir Fried with Peapod and Morel Mushroom

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

廚師特色拼盤 (麻香海蜇皮 / 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 in Sesame Sauce / Smoked Salmon /

Deep Fried Chicken Joint Cartilage / Vegetarian Goose)

精選燉湯 或 竹筴鮑絲海味羹

選択のシェフ特製日替り特選スープ / 干しシーフード、アワビと筍の髓スープ

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

or Dried Seafood, Shredded Abalone and Bamboo Pith Soup

上湯焗龍蝦伴伊麵 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、イーファー麵添え

Live Lobster in Consommé with Light Ginger and Green Onion Served with E-Fu Noodle

蠔皇四頭澳洲鮑魚伴鵝掌

オーストラリア産アワビと雁の水かきのオイスターソース

Whole Australian Abalone and Goose Web Braised in Oyster Sauce

秋葵蘆筍黑蒜牛柳粒 角切りビーフテンダーロイン、オクラとアスパラガス黒みニンニクの炒め物

Beef Tenderloin Cube Sautéed with Asparagus, Okra and Black Garlic

桶子豉油雞 (半隻) 或 黑松露撈起貴妃雞 (半隻)

マリネチキン醤油ソース(半身) / チキンマリネとトリフのピューレ(半身)

Choice of Marinated Chicken in Soy Sauce (Half)

or Chicken Marinated with Puréed Truffle (Half)

瑤柱蛋白帶子炒飯 帆立、卵白と干し貝柱のチャーハン

Scallop, Egg White and Dried Scallop 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。