

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 **\$52.80**

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 竹筴蟹鉗湯

選択のホットサワースープ (辛味) / 蟹の爪肉とキヌガサ茸のスープ

Choice of Hot and Sour Soup (H) or Crab Claw 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

蝦乾瑤柱浸豆苗 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

金瑤叉燒粒薑米蛋白炒飯

干し貝柱、角切りバーベキュー豚肉、生姜、卵白のチャーハン

Dried Scallop, Diced Barbequed Pork, Ginger and Egg White 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 **\$128.80**

精選頭盤 (春卷 / 煙三文魚 / 海蜇花 / 金沙豆腐)

前菜盛り合せ (春卷 / 鮭の燻製 / くらげ / 揚げ豆腐)

Assorted Appetizers (Spring Roll / Smoked Salmon / Jelly Fish / Deep Fried Crispy Tofu)

廚師精選燉湯 或 冬瓜粒海鮮湯

選択のシェフ特製日替り特選スープ / 各種シーフード、冬瓜のスープ

Choice of Chef's Special Double Boiled Soup of the Day
or Assorted Seafood and Diced Winter Melon Soup

香草花雕羊架 子羊とバジルのあばら肉の紹興酒ソース

Pan Fried Rack of Lamb with Basil in Chinese Wine Sauce

蒜芯炒牛肉 牛肉とニンニクの茎の炒め

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

油鹽水浸芥蘭 がいらん (中華ブロッコリ) のスープ

Braised Chinese Broccoli in Soup

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，請在點茶時通知你的服務員。

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 \$128.00

廚師拼盤 (海蜆 / 煙三文魚 / 椒鹽豆腐)

前菜盛り合せ(クラゲ、鮭の燻製、塩胡椒味の揚げ豆腐)

Assorted Appetizers (Jelly Fish / Smoked Salmon / Deep Fried Tofu in Spicy Peppery Salt)

酸辣湯 (辣) 或 明火例湯 選択のホットサウースープ (辛味) / またはシェフ特製日替りスープ

Choice of Hot and Sour Soup (H) or Soup of the Day

蒜茸烏冬蒸開邊龍蝦 活ロブスター、うどんのニンニク蒸し

Live Chick Lobster and Udon Steamed with Chopped Garlic

蠔皇原隻四頭澳洲鮮鮑魚 オーストラリアのアワビの牡蠣ソース (4 頭級)

Braised Whole Fresh Australian Abalone in Oyster Sauce (4 Heads)

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 \$338.00

廚師拼盤 (海蜆 / 煙三文魚 / 乳香脆雞膝 / 金沙豆腐)

前菜盛り合せ(クラゲ、鮭の燻製、鶏軟骨の唐揚げ、揚げ豆腐)

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

Deep Fried Crispy Tofu)

精選燉湯 或 海皇瑤柱蘆筍冬茸羹

選択のシェフ特製日替り特選スープ / 干し貝柱、シーフード、アスパラガスとピューレした冬瓜のスープ

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

or Dried Scallop, Assorted Seafood, Asparagus and Puréed Winter Melon Soup

頭抽茄子焗龍蝦 活ロブスターとナスの特選しょう油

Live Lobster and Eggplant in Premium Soy Sauce

蠔皇原隻四頭澳洲鮮鮑魚扣鵝掌

オーストラリアのアワビとガチョウの水かきの牡蠣ソース (4 頭級)

Braised Whole Fresh Australian Abalone (4 Heads) with Goose Web in Oyster Sauce

紫蘇蒜子美極牛仔骨 子牛ショートリップ、ニンニク、シソのマギーソース焼き

Calf Short Rib and Garlic with Perilla in Maggi Sauce

貴妃雞 (半隻) 或 脆皮炸子雞 (半隻)

選択の地鶏のマリネ (半身) / または鶏肉のクリスピー・スキン揚げ (半身)

Choice of Marinated Chicken (Half) or Crispy Skin Chicken (Half)

菠菜三絲炒拉麵 細切りダック、豚肉、バーベキュー豚肉、ほうれん草のラーメン炒め

Ramen Stir Fried with Spinach, Shredded Barbequed Duck, Pork and Barbequed Pork

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。