

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 **\$56.00**

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 花膠太史五蛇羹

選択のホットサワースープ (辛味) / 蛇肉と魚の浮袋のスープ

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

蜜豆炒牛肉帶子 牛肉とホタテ、エンドウ豆の炒め物

Beef and Scallop Stir Fried with Peapod

上湯黑蒜片浸豆苗 豆苗とニンニクのコンソメ和え

Peatip with Sliced Black Garlic in Consommé

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

四位用 **For Four People** 4名様用 **\$136.00**

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 花膠太史五蛇羹

選択のシェフ特製日替り特選スープ / 蛇肉と魚の浮袋のスープ

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

or Snake Meat and Fish Maw Soup

雙冬枝竹羊腩煲 山羊肉、椎茸、筍、湯葉のキャセロール

Goat Flank with Chinese Mushroom, Bamboo Shoot and Bean Curd en Casserole

薑酒芥蘭片炒臘味 中華ブロッコリと干し肉の炒めもの、生姜ワインソース和え

Sliced Chinese Broccoli Stir Fried with Preserved Meat in Ginger Wine Sauce

魔芋黃金蝦 エビ、アヒルの黄身炒めと揚げタロ芋

Prawn and Deep Fried Taro Root Stir Fried with Minced Duck Egg Yolk

上湯浸豆苗 豆苗のコンソメスープ煮

Braised Peatip in Consommé

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 \$135.00

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 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

花雕蛋白蒸開邊龍蝦 蒸ロブスター・紹興酒と白身ソース

Live Chick Lobster Steamed with Chinese Wine and Egg White

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)

蜜豆炒牛肉帶子 牛肉とホタテ、エンドウ豆の炒め物

Beef and Scallop Stir Fried with Peapod

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 \$348.00

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 花膠太史五蛇羹

選択のシェフ特製日替り特選スープ / 蛇肉と魚の浮袋のスープ

Choice of Chef's Special Double Boiled Soup of the Day
or Snake Meat 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

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

四川水煮牛肉 (辣) 或 燒汁牛仔骨 牛肉の唐辛子煮込み (辛味) / 子牛・ショートリブ炒め

Blanched Beef in Spicy Chili Sauce (H) or Pan Fried Calf Short Rib

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)

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。