

Kirin (Richmond) Set Lunch Menu

麒麟(列治文)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 **\$55.00**

麒麟三寶拼盤 前菜の盛り合わせ
Kirin Assorted Appetizers

竹筴海味羹 干しシーフードと竹髓のスープ
Dried Seafood and Bamboo Pith Soup

西蘭花爆三鮮 エビ、鶏、帆立貝とブロッコリー炒め
Sautéed Prawn, Chicken and Scallop with Broccoli

上湯金腿浸豆苗 豆苗と中華ハムのコンソメ
Peatip Braised with Chinese Ham in Consommé

鮮菌炆伊麵 イーファー麵とキノコ煮
Stewed E-Fu Noodle with Assorted Mushroom

精美甜品 麒麟スペシャルデザート
House Special Dessert

四至六位用 **For Four to Six People** 4名~6名様用 **\$98.00**

麒麟拼盤 麒麟スペシャル冷菜の盛り合わせ
Kirin Special Assorted Cold Appetizer

西湖牛肉羹 牛挽肉と香菜と青ネギのスープ
Minced Beef, Cilantro and Green Onion Soup

沙薑龍崗雞 (半隻) 地鶏のマリネ (半身)
Marinated Free Range Chicken (Half)

翡翠炒斑球 魚の切り身と特選野菜のソテー
Sautéed Fillet of Fish and Selected Vegetable

脆皮金沙豆腐 揚げ豆腐
Deep Fried Crispy Tofu

揚州炒飯 揚州チャーハン
Yang Chow 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。

Kirin (Richmond) Set Dinner Menu

麒麟(列治文)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

四位用 **For Four People** 4名様用 **\$188.00**

麒麟拼盤 麒麟スペシャル冷菜盛り合わせ
Kirin Special Assorted Cold Appetizer

花膠太史五蛇羹 蛇肉と魚の浮袋のスープ
Snake Meat and Fish Maw Soup

薑蔥焗龍蝦 活けロブスターと生姜、青ネギの炒め
Live Lobster in Ginger and Green Onion Sauce

鮑汁木桶雞 鶏肉のアワビソース煮(木製鍋)
Marinated Chicken in Abalone Sauce Served in Wooden Pot

翡翠炒斑球 魚の切り身と特選野菜のソテー
Sautéed Fillet of Fish with Selected Vegetable

鮮菌瑤柱扒豆苗 豆苗、キノコ、干帆立煮
Peatip Braised with Assorted Mushroom and Dried Scallop

絲苗白飯 (四位) 白飯(4膳)
Steamed Rice (4 Bowls)

精美甜品 麒麟スペシャルデザート
House Special Dessert

四位用 **For Four People** 4名様用 **\$288.00**

麒麟拼盤 麒麟スペシャル冷菜盛り合わせ
Kirin Special Assorted Cold Appetizer

海皇魚肚燴燕窩 (四位) 特選シーフード、魚の浮袋入り、燕の巣スープ(一人、一椀分)
Assorted Seafood, Fish Maw and Bird Nest Soup (One Bowl per Person)

蠔皇原隻四頭澳洲鮮鮑魚 (四隻) オーストラリアのアワビの牡蠣ソース(4個セット)
Braised Whole Fresh Australian Abalone in Oyster Sauce (4 Pieces)

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

鮮菌蜜豆爆三鮮 エビ、鶏肉、帆立貝とさや豆、各種キノコのソテー
Prawn, Chicken and Scallop Sautéed with Peapod and Assorted Mushroom

脆皮沙薑龍崗雞 (半隻) かりかりに揚げた地鶏のマリネ(半身)
Crispy Skin Marinated Free Range Chicken (Half)

瑤柱蛋白炒飯 干し貝柱と卵白のチャーハン
Dried Scallop and Egg White 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。

Kirin (Richmond) Set Dinner Menu

麒麟(列治文)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

八位用 For Eight People 8名様用 \$418.00

麒麟大拼盤 麒麟スペシャル冷菜盛り合わせ

Kirin Special Assorted Cold Appetizer

北京片皮鴨 北京ダック(ダックスキンとクレープ)

Peking Duck (Skin with Crêpe)

花膠太史五蛇羹 蛇肉と魚の浮袋のスープ

Snake Meat and Fish Maw Soup

上湯焗龍蝦(伊麵底) 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、イーファー麺添え

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

鮮磨菇紅燒牛肋骨 牛ショートリブ、キノコ煮込み

Beef Short Rib Braised with Mushroom

鮑汁木桶雞 鶏肉のアワビソース煮(木製鍋)

Marinated Chicken in Abalone Sauce Served in Wooden Pot

碧綠龍利球 魚の切り身と特選野菜のソテー

Sautéed Fillet of Fish with Selected Vegetable

蟹肉金菇扒菜苗 菜苗と蟹肉、えのき茸の煮込み

Baby Bok-Choy Braised with Crab Meat and Enoki Mushroom

福州炒飯 福州チャーハン

Fook Chow Fried Rice

精選甜品 麒麟スペシャルデザート

House Special Dessert

八位用 For Eight People 8名様用 \$518.00

麒麟大拼盤 麒麟スペシャル冷菜盛り合わせ

Kirin Special Assorted Cold Appetizer

紅燒鮑參海味羹 干したシーフードのスープ

Braised Assorted Dried Seafood Soup

薑蔥焗雙龍蝦 活けロブスターと生姜、青ネギの炒め

Live Lobster in Ginger and Green Onion Sauce

脆皮沙薑龍崗雞(全隻) かりかりに揚げた地鶏のマリネ(一羽)

Crispy Skin Marinated Free Range Chicken (Whole)

香汁特色煎大蝦 エビの炒めもの(シェフ特製ソース)

Pan Fried Prawn in Chef's Special Sauce

西蘭花鳳球帶子 帆立貝、鶏肉とブロッコリー炒め

Sautéed Scallop and Chicken with Broccoli

薑米煎封銀鱈魚 ギンダラの生姜焼き

Pan Fried Black Cod with Chopped Ginger

瑤柱鮑貝扒豆苗 豆苗、干し貝柱、海の貝の煮込み

Peatip Braised with Dried Scallop and Ocean Clam

香菇乾燒伊麵 椎茸とイーファー麺の煮込み

E-Fu Noodle Stewed with Chinese Mushroom

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。