

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 **\$60.00**

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

竹筴海味羹 干し海鮮と筍のスープ
Dried Seafood and Bamboo Pith Soup

鮮菌蜜豆龍鳳球 海老、チキン、豆と特選マッシュルーム炒め
Prawn and Chicken Sautéed with Peapod and Assorted Mushroom

鮮腐皮浸豆苗 豆苗と湯葉のコンソメスープ煮
Peatip Braised with Bean Curd in Consommé

鮑汁炆伊麵 イーファー麵のアワビソース
E-Fu Noodle Stewed in Abalone Sauce

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 **\$108.00**

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

海皇豆腐羹 特選海鮮と豆腐のスープ
Assorted Seafood and Tofu Soup

脆皮炸子雞 (半隻) 鶏肉のクリスピー・スキン揚げ(半身)
Crispy Skin 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 \$208.00

麒麟特色拼盤 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 (半隻) 鶏肉のアワビソース煮(木製鍋)(半身)
Marinated Chicken in Abalone Sauce Served in Wooden Pot (Half)

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

金銀蛋扒豆苗 豆苗と皮蛋(ピータン)
Peatip Braised with Preserved Egg

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

四位用 For Four People 4 名様用 \$308.00

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

鮮松茸魚肚燴燕窩 (四位) 松茸と魚の浮袋と鳥の巣のスープ(一人、一椀分)
Pine Mushroom, Fish Maw and Bird Nest Soup (One Bowl per Person)

蠔皇四頭澳洲鮑魚 (四隻) オーストラリアのアワビのオイスターソース(4 個セット)
Whole Australian Abalone Braised 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

西蘭花松露醬爆海皇 特選シーフードとブロッコリートリフビュール炒め
Assorted Seafood Sautéed with Broccoli with Puréed Truffle

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)

鮑汁炆伊麵 イーファー麵のアワビソース
E-Fu Noodle Stewed in Abalone Sauce

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 \$468.00

- 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、イーファー麵添え
Live Lobster in Consommé with Light Ginger and Green Onion Served with E-Fu Noodle
- 脆奶拼京都焗肉排 揚げた牛乳とポークチョップの揚げもの広東風甘ブラウンソース
Deep Fried Milk / Pork Chop in Cantonese Style Sweet Brown Sauce
- 沙薑龍崗雞 (全隻) 地鶏のマリネ(一羽)
Marinated Free Range Chicken (Whole)
- 碧綠龍利球 魚の切り身と特選野菜のソテー
Fillet of Fish Sautéed 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 \$568.00

- 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
- 頭抽年糕爆雙龍蝦 活きロブスターと餅の特選醤油炒め
Live Lobster Stir Fried with Rice Cake in Premium Soy 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)
- 鮮松茸蜜椒牛柳粒 (辣) ビーフテンダーロインと松茸の蜂蜜と黒胡椒炒め(辛味)
Beef Tenderloin Cube Stir Fried with Pine Mushroom in Honey and Black Pepper Sauce (H)
- 西蘭花蝦仁花枝 海老と烏賊とブロッコリーの炒め物
Shrimp and Cuttlefish Stir Fried 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
- 魚膠鮑貝扒豆苗 豆苗と魚の浮袋とクラム
Peatip Braised with Fish Maw and Ocean Clam
- 香菇乾燒伊麵 椎茸とイーファー麵の煮込み
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。