

Kirin (New Westminster) Set Lunch Menu

麒麟(星光)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 \$49.80

麒麟三寶拼盤 (鹵水鴨翼 / 海蜇 / 蜜味叉燒)

前菜的盛り合わせ (ダック手羽のマリネ / くらげ / 蜂蜜味のバーベキュー豚肉)

Kirin Assorted Appetizers

(Duck Wing Marinated Chaozhou Style / Jelly Fish / Barbequed Pork)

西施海皇羹 各種シーフード、干し貝柱と卵白のスープ

Assorted Seafood, Dried Scallop and Egg White Soup

蜜豆爆雙鮮 鶏肉、イカとさや豆のソテー

Sautéed Chicken and Squid with Peapod

鮮腐皮浸菜苗 菜苗と湯葉のコンソメスープ煮

Baby Bok-Choy Braised with Bean Curd in Consommé

瑤柱灌湯餃 干し貝柱餃子のコンソメスープ

Juicy Dried Scallop Dumpling in Consommé

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 \$98.80

燒味拼盤 バーベキュー肉の盛り合わせ

Barbeque Assortment

海鮮酸辣湯 (辣) シーフード入りホットサワースープ (辛味)

Assorted Seafood Hot and Sour Soup (H)

蜜豆炒雞球 鶏肉、さや豆の炒めもの

Stir Fried Chicken with Peapod

泰汁魚柳 (辣) 魚のすり身のタイ風のシェフ特製のソース (辛味)

Fillet of Fish Braised in Special Thai Sauce (H)

香草特色大蝦 (辣) エビのバジルの黒胡椒ソース (辛味)

Sautéed Prawn with Black Pepper and Basil (H)

四季豆炒陳村粉 いんげん豆の平ライスヌードル

Flat Rice Noodle Stir Fried with String Bean

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 (New Westminster) Set Dinner Menu

麒麟(星光)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

兩位用 **For Two People** 2名様用 **\$96.80**

精選頭盤 (炭燒豬頸脊 / 麻香海蜆皮 / 鹵水豆腐)

前菜盛り合せ (バーベキュー豚頸肉、クラゲ、豆腐のマリネ醤油ソース)

Assorted Appetizers (Barbequed Pork Jowl Meat / Jelly Fish / Marinated Tofu)

金腿魚肚燴燕窩 中華ハム、魚の浮袋、鳥の巣スープ

Bird Nest, Chinese Ham and Fish Maw Soup

奶油焗龍蝦 (伊麵底) 活けロブスターのクリームとバターソース (イーファー麵添え)

Live Lobster in Cream and Butter Sauce Served with E-Fu Noodle

碧綠龍鳳球 エビ、鶏肉の野菜炒め

Prawn and Chicken Sautéed with Selected Vegetable

鮮腐皮浸豆苗 豆苗、湯葉の煮もの

Peatip Braised with Bean Curd

精美甜品 麒麟スペシャルデザート

House Special Dessert

每位三十八元八角 (兩位起)

お一人様 \$ 38.80 (お二人様から)

\$38.80 per person (Minimum two persons)

特色拼盤 (春卷 / 煙三文魚 / 素鵝 / 蜜味叉燒)

前菜盛り合せ (春巻、鮭の燻製、スモーク椎茸の湯葉巻き、蜂蜜味のバーベキュー豚肉)

Assorted Appetizers

(Spring Roll / Smoked Salmon / Vegetarian Goose / Barbequed Pork)

海皇粟米羹 シーフードとクリームコーンのスープ

Assorted Seafood and Sweet Corn Soup

芝士奶油焗開邊龍蝦伴伊麵

活けロブスターのチーズ、クリーム、バターソース味 (イーファー麵添え)

Live Chick Lobster Baked in Cheese, Cream and Butter Sauce

Served with E-Fu Noodle

或 **or** または

北京填鴨 (片皮) 北京ダック (ダックスキンとクレープ)

Peking Duck (Skin with Crêpe)

精選凍糕 冷たいプリン

Chilled Pudding

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 (New Westminster) Set Dinner Menu

麒麟(星光)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

燒味拼盤 バーベキュー肉の盛り合わせ
Barbeque Assortment

魚肚玉米羹 スイートコーンと魚の浮袋のスープ
Fish Maw and Sweet Corn Soup

頭抽焗肉蟹 活け蟹の特選しょう油
Live Crab in Premium Soy Sauce

瑤柱貴妃雞 (半隻) 地鶏の干し貝柱ソース(半身)
Marinated Free Range Chicken in Dried Scallop Sauce (Half)

麒麟特色鴛鴦 (辣) 牛ヒレ肉と魚の切り身のソテーのバジル風味黒胡椒(辛味)
Sautéed Beef Tenderloin Cube and Fillet of Fish with Black Pepper and Basil (H)

西蘭花蝦球花枝片 エビ、コウイカ、ブロッコリーの炒め物
Stir Fried Prawn and Cuttlefish with Broccoli

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 \$368.00

麒麟四寶拼盤 (煙三文魚 / 海蜆 / 燒鱈 / 炭燒豬頸脊)
前菜盛り合せ(鮭の燻製、クラゲ、焼きウナギ、バーベキュー豚頸肉)

Kirin Assorted Appetizers
(Smoked Salmon / Jelly Fish / Barbequed Eel / Barbequed Pork Jowl Meat)

海寶燴燕窩 (四位) シーフードとリッツパメの巣スープ (一人、一椀分)
Assorted Seafood and Bird Nest Soup (One Bowl per Person)

御膳金錢湯鮑 (四隻) 缶詰アワビと椎茸の牡蠣油ソース (お一人様)
Braised Whole Canned Abalone and Chinese Mushroom in Oyster Sauce (One per Person)

薑蔥焗龍蝦 (伊麵底) 活けロブスターとしょうが、青ネギの炒め (イーファー麵添え)
Live Lobster in Ginger and Green Onion Sauce Served with E-Fu Noodle

山藥青瓜雲耳炒帶子 帆立貝、ナガイモ、きゅうりとキクラゲ
Sautéed Scallop, Chinese Yam, Cucumber and Black Fungus

脆皮吊燒雞 (半隻) ローストチキン(半身)
Roasted Marinated Chicken (Half)

瑤柱蛋白薑粒炒飯 干し貝柱、生姜と卵白のチャーハン
Dried Scallop, Egg White and Ginger 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 (New Westminster) Set Dinner Menu

麒麟(星光)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 \$358.00

麒麟特色拼盤 (素鵝 / 煙三文魚 / 五香金錢蝦 / 海蜆 / 香脆爆腩)

前菜盛り合せ (スモーク椎茸の湯葉巻き、スモークサーモン、香味牛肉薄切り、クラゲ、ローストした豚の三枚肉)

Assorted Appetizers
(Vegetarian Goose / Smoked Salmon / Sliced Beef Shank / Jelly Fish / Roasted Pork Belly)

北京填鴨 (片皮) 北京ダック(ダックスキンとクレープ)

Peking Duck (Skin with Crêpe)

金湯瑤柱海皇羹 各種シーフード、干し貝柱、かぼちゃのスープ

Assorted Seafood, Dried Scallop and Puréed Squash Soup

香草特色雙蟹 (辣) 活け蟹のソテーのバジル風味黒胡椒 (辛味)

Sautéed Live Crab with Black Pepper and Basil (H)

藕片蜜豆爆豬頸脊 豚肉、蓮根、エンドウ豆炒め

Pork Jowl Meat Stir Fried with Sliced Lotus Root and Peapod

鮑汁木桶雞 (全) 鶏肉のアワビソース煮(木製鍋)(一羽)

Chicken in Abalone Sauce Served in Wooden Pot (Whole)

魚香茄子龍利煲 (辣) 茄子とヒラメのスパイシー四川ソースのキャセロール

Eggplant and Fillet of Sole in Szechuan Spicy Sauce en Casserole (H)

鮮腐皮杞子浸菜苗 菜苗、湯葉、クコの実の煮もの

Baby Bok-Choy Braised with Bean Curd and Wolfberry in Consommé

金粟叉燒炒飯 スイートコーンとバーベキュー豚肉のチャーハン

Sweet Corn and Barbequed Pork 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 \$428.00

麒麟燒味拼盤 麒麟スペシャルバーベキュー肉の盛り合わせ

Kirin Special Barbeque Assortment

竹筴海味羹 干しシーフードと竹髓のとりみスープ

Dried Seafood and Bamboo Pith Soup

上湯焗雙龍蝦 (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

當紅炸子雞 鶏肉のクリスピー・スキン揚げ

Crispy Skin Chicken

琥珀海寶丁 シーフード、砂糖煮クルミのソテー

Sautéed Assorted Seafood with Candied Walnut

豆醬豆腐大蝦煲 海老と豆腐の豆ソースのキャセロール

Prawn and Tofu in Brown Bean Sauce en Casserole

泰汁銀鱈魚扒 (辣) ギンダラ揚げの特別タイソース (辛味)

Deep Fried Black Cod in Special Thai Sauce (H)

瑤柱金菇扒豆苗 豆苗、干し貝柱、えのき茸の煮込み

Peatip Braised with Dried Scallop and Enoki Mushroom

七彩海鮮炒飯 各種シーフードと野菜のチャーハン

Assorted Seafood and Vegetable 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。