

# 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 **\$106.80**

燒味拼盤 バーベキュー肉の盛り合わせ

Barbequed 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)

翡翠龍鳳球 エビと鶏の野菜炒め

Sautéed Prawn and Chicken with Selected Vegetable

泰汁魚柳 (辣) 揚げ魚特別タイソース (辛味)

Deep Fried Fillet of Fish in Special Thai Sauce (H)

七味炸鮮魷 (辣) 烏賊揚げと七味 (辛味)

Deep Fried Squid with Shichimi (H)

黑椒肉絲炒拉麵 (辣) 焼きそばと細切り豚肉とブラックペッパーソース (辛味)

Ramen Stir Fried with Shredded Pork in Black Pepper Sauce (H)

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                      **\$103.80**

精選頭盤 (炭燒豬頸脊 / 麻香海蜆皮 / 鹵水豆腐 / 五香金錢蝦)

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、香味牛肉薄切り)

Assorted Appetizers

(Barbequed Pork Jowl Meat / Jelly Fish / Marinated Tofu / Sliced Beef Shank)

蟹肉魚肚燴燕窩                      蟹肉、魚の浮袋入りツバメの巣スープ

Crab Meat, Fish Maw and Bird Nest Soup

黃金上湯焗龍蝦伴菠菜麵

活きロブスターかぼちゃと卵黄のピューレほうれん草ラーメン添え

Live Lobster in Puréed Squash and Egg Yolk Sauce Served with Spinach Ramen

碧綠帶子雞球                      チキンと帆立貝、特選野菜炒め

Chicken and Scallop Sautéed with Selected Vegetable

杞子瑤柱浸豆苗                      豆苗、干し貝柱、クコの実の煮もの

Peatip Braised with Dried Scallop and Wolfberry in Consommé

精美甜品                      麒麟スペシャルデザート

House Special Dessert

每位四十二元八角                      (兩位起)

お一人様                      \$42.80 (お二人様から)

**\$42.80 per person (Minimum two persons)**

特色拼盤 (春巻 / 煙三文魚 / 素鵝 / 蜜汁叉燒)

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)

金湯海皇羹                      各種シーフードのカボチャスープ

Assorted Seafood in Puréed Squash Soup

芝士奶油焗開邊龍蝦伴伊麵

活きロブスターのチーズ、クリーム、バターソース味 (イーファー種添え)

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 **\$208.00**

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

雞茸粟米羹 或 花膠太史五蛇羹  
鶏挽肉とスイートコーンのスープ / 蛇肉と魚の浮袋のスープ  
Minced Chicken and Sweet Corn Soup or Snake Meat and Fish Maw Soup

頭抽茄子焗蟹 活け蟹とナスの特選しょう油  
Live Crab and Eggplant 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)  
Beef Tenderloin Cube and Fillet of Fish Sautéed with Black Pepper and Basil (H)

碧綠龍鳳球 エビ、鶏肉の野菜炒め  
Prawn and Chicken Sautéed with Selected Vegetable

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 **\$398.00**

麒麟四寶拼盤 (煙三文魚 / 海蜆 / 燒鱈 / 蜜味叉燒)  
前菜盛り合せ(鮭の燻製、クラゲ、焼きウナギ、蜂蜜味のバーベキュー豚肉)  
Kirin Assorted Appetizers  
(Smoked Salmon / Jelly Fish / Barbequed Eel / Barbequed Pork)

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)  
Whole Canned Abalone Braised with Chinese Mushroom  
in Oyster Sauce (Each per Person)

黃金上湯焗龍蝦伴菠菜麵 活きロブスターかぼちゃと卵黄のピューレほうれん草ラーメン添え  
Live Lobster in Puréed Squash and Egg Yolk Sauce Served with Spinach Ramen

山藥雲耳炒雙蚌 ミル貝とナマコと長芋と木耳炒め  
Geoduck and Baby Sea Cucumber Sautéed with Chinese Yam and Black Fungus

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

瑤柱蛋白火腿炒飯 干し帆立貝、卵白とハムの炒飯  
Dried Scallop, Egg White and Ham 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 \$388.00

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)

碧綠海皇羹 各種シーフードと特選野菜スープ  
Assorted Seafood and Selected Vegetable 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)  
Live Crab Sautéed with Black Pepper and Basil (H)

藕片蜜豆爆龍鳳球 海老とチキン、エンドウ豆とレンコン炒め  
Prawn and Chicken Stir Fried with Peapod and Sliced Lotus Root

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)

魚香豆腐哈利拔煲 (辣) 豆腐とおひょうの四川風スパイスソースキャセロール (辛味)  
Tofu and Halibut in Szechuan Style 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

鴨絲炒拉麵 焼きそばと細切り鴨炒め  
Ramen Stir Fried with Shredded Duck

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 \$468.00

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 Barbequed Assortment

竹筴海味羹 干しシーフードと竹筴のとりみスープ  
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  
Assorted Seafood Sautéed with Candied Walnut

黑椒香草牛柳粒蝦球 (辣) ビーフテンダーロインと海老黒胡椒とバジル炒め(辛味)  
Beef Tenderloin Cube and Prawn Sautéed with Black Pepper and Basil (H)

豆醬銀鱈魚蒸豆腐 黒鱈と豆腐の蒸し物の豆ペースト  
Black Cod Steamed with Tofu in Bean Paste

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

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。