



KIRIN 麒麟
RESTAURANT

*Kirin Richmond 604.303.8833
200- 7900 Westminster Highway, Richmond, B.C.*

*Kirin Starlight 604.528.8833
350 Gifford Street, New Westminster, B.C.*

冷盤

Cold Appetizer 冷たい前菜

- 1 麒麟大拼盤 麒麟スペシャル冷菜の盛り合わせ
Kirin Special Assorted Cold Appetizer
\$92.25 \$51.50 半 / Half / 半分
- 2 海鮮大拼盤 シーフード盛り合わせ
Assorted Seafood Platter
\$155.00 \$84.50 半 / Half / 半分
- 3 葵花三文鮑魚卷(預訂) スモークサーモン、アワビ、クラゲの薄切り(要予約)
Sliced Smoked Salmon and Abalone with Jelly Fish (Order in Advance)
\$92.25
- 4 錦繡玉鴛鴦(預訂) 精選肉とフルーツの盛り合わせ(要予約)
Assorted Shredded Meat and Fresh Fruit in Peanut and Sesame Sauce
(Order in Advance)
\$66.50
- 5 花雕三黃雞 鶏肉の老酒(ラオチュー)香味づけ
Drunken Chicken
\$21.75
- 6 家鄉燻蹄 豚足の燻製(骨なし)
Sliced Pork Hock
\$21.75
- 7 五香金錢脰 香味牛肉薄切り
Sliced Beef Shank
\$23.75
- 8 茶皇燻素鵝 スモーク椎茸の湯葉巻き
Vegetarian Goose
\$20.50
- 9 麻香海蜇皮 クラゲのゴマ和え
Jelly Fish in Sesame Sauce
\$28.50
- 10 X.O. 醬撈鮮掌(辣) アヒルの水掻き(骨なし)
のスパイシーXOソース和え(辛味)
Boneless Duck Web in X.O. Spicy Sauce (H)
\$25.50
- 11 香麻榨菜片 ザーサイの胡麻ソース和え
Sliced Ja-Choy in Sesame Sauce
\$11.25



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。
Please notify your server of any food allergies when placing your order.
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。

熱 盤

Hot Appetizer
温かい前菜

- 12 白灼象拔蚌 茹でたミル貝
Blanched Geoduck
時價 / Current Price / 時価
- 13 燒味拼盤 バーベキュー肉の盛り合わせ
Barbequed Assortment
\$68.75 \$40.50 半 / Half / 半分
- 14 明爐燒鴨 バーベキューダック
Barbequed Duck
\$25.75
- 15 玫瑰豉油雞 鶏肉の特製醬油味
Marinated Chicken in Special Soy Sauce
\$23.75
- 16 蜜味叉燒 ハニーチャーシュー
Barbequed Pork
\$23.75
- 17 百花釀蟹鉗(每隻) 蟹爪のエビのすり身包み揚げ(1個)
Deep Fried Crab Claw Wrapped with Minced Prawn (Each)
\$11.75
- 18 脆皮炸春卷(兩條) 春卷(2個)
Spring Roll (2 Pieces)
\$9.75



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。
Please notify your server of any food allergies when placing your order.
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。



鮑魚

Abalone
アワビ

- 19 原隻蠔皇乾鮑 (每隻) 干しアワビのオイスターソース煮 (1 個)
Braised Whole Dried Abalone in Oyster Sauce (Each)
時價 / Current Price / 時價
- 20 蠔皇鮮鮑魚 (每隻) アワビのオイスターソース煮 (1 個)
Braised Fresh Abalone in Oyster Sauce (Each)
時價 / Current Price / 時價
- 21 金銀鮑甫 薄切りアワビ、魚の浮袋、中華ハム、椎茸のオイスターソースかけ
Sliced Abalone with Fish Maw, Chinese Ham and Chinese Mushroom in Oyster Sauce
\$147.50
- 22 翡翠鮑甫 薄切りアワビと特選野菜のオイスターソース煮
Sliced Abalone with Selected Vegetable in Oyster Sauce
\$128.00
- 23 鵝掌花菇扣鮑甫 薄切りアワビ、ガチョウの水掻き、椎茸の煮もの
Braised Sliced Abalone with Goose Web and Chinese Mushroom
\$128.00
- 24 海參扣鮑片 薄切りアワビとナマコの煮もの
Braised Sliced Abalone with Sea Cucumber
\$142.00



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。
Please notify your server of any food allergies when placing your order.
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。



海味

Dried Seafood
乾燥シーフード

- 25 蝦子扒魚肚 魚の浮袋のエビの卵ソース煮
Fish Maw Braised in Dried Shrimp Roe Sauce
\$66.50
- 26 雜錦燴海參 ナマコ、各種肉、シーフードのブラウンソース煮
Braised Sea Cucumber with Assorted Meat and Seafood in Brown Sauce
\$68.25

燕窩

Bird Nest
ツバメの巣

- 27 高湯官燕盞 最高級ツバメの巣すましスープ
Supreme Bird Nest in Consommé
\$153.25 每位 / Per Person / お一人様
- 28 海寶燴燕窩 シーフード入りツバメの巣スープ
Bird Nest and Assorted Seafood Soup
\$273.75 \$70.50 每位 / Per Person / お一人様
- 29 蟹肉燴燕窩 蟹肉入りツバメの巣スープ
Bird Nest and Crab Meat Soup
\$256.75 \$66.75 每位 / Per Person / お一人様
- 30 雞茸燴燕窩 鶏挽肉入りツバメの巣スープ
Bird Nest and Minced Chicken Soup
\$239.75 \$63.50 每位 / Per Person / お一人様



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。
Please notify your server of any food allergies when placing your order.
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。



生猛游水海鮮

Live Seafood
From Our Tanks

時價 Current Price
活けず料理 / 時価

- 31 清蒸 スチーム
Steamed
- 32 上湯 生姜と青ネギ、コンソメ味
Consommé with Light Ginger and Green Onion
- 33 薑蔥 生姜と青ネギ
Ginger and Green Onion Sauce
- 34 魚香(辣) 四川風スパイシーソース(辛味)
Szechuan Style Spicy Sauce (H)
- 35 奶油 クリームとバターソース
Cream and Butter Sauce
- 36 粉絲煲 春雨、豚肉、にんにくの黒豆ソース鍋
Vermicelli in Minced Pork, Garlic and Black Bean
Sauce en Casserole
- 37 豉椒(辣) 黒豆ソース煮(辛味)
Spicy Black Bean Sauce (H)
- 38 椒鹽(辣) 塩コショウ味の揚げもの(辛味)
Deep Fried in Spicy Peppery Salt (H)
- 39 龍蝦, 象拔或游水蝦刺身 刺身(ロブスター、ミル貝、エビ)
Lobster, Geoduck or Prawn Sashimi with Wasabi
and Japanese Soy Sauce
- 40 金銀龍蝦球 ロブスター(2種類の味付け)
Lobster in Two Kinds of Flavour
- 41 大千蟹煲(辣) 大千風カニ鍋(辛味)
Live Crab with Onion in Black Bean and
Chili Sauce en Casserole (H)



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。
Please notify your server of any food allergies when placing your order.

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。



魚·蝦·貝殼

Fish, Prawn
and Shellfish
魚、エビ、貝

- 42 煎封銀鱈魚 銀ダラの醤油焼き
Pan Fried Black Cod in Soy Sauce
\$49.75
- 43 碧綠炒魚球 魚の切り身と野菜の炒め物
Sautéed Fillet of Fish with Selected Vegetable
\$37.25
- 44 紅燒斑柳 魚の切り身のブラウンソース煮
Braised Fillet of Fish in Brown Sauce
\$36.25
- 45 白汁斑塊 魚の切り身の唐揚げの卵白ソース和え
Deep Fried Fillet of Fish in Egg White Sauce
\$37.25
- 46 咕嚕鮮斑球 魚の切り身の唐揚げ、甘酢あんかけ
Sweet and Sour Fillet of Fish
\$34.00
- 47 椒鹽銀鱈魚球(辣) 銀ダラの唐揚げ、塩こしょう風味(辛味)
Deep Fried Fillet of Black Cod in Spicy Peppery Salt (H)
\$54.25
- 48 椒鹽脆鮮魷(辣) イカの唐揚げ、塩こしょう風味(辛味)
Deep Fried Squid in Spicy Peppery Salt (H)
\$39.50
- 49 二鬆蝦球 エビ、干し貝柱、揚げ菜っ葉の炒めもの
Sautéed Prawn with Dried Scallop and Deep Fried
Vegetable Leaf
\$50.25
- 50 金甲子母蝦 エビ、エビのすり身のアーモンド包み揚げ
Deep Fried Prawn Wrapped in Minced Prawn Coated
with Almond Flake
\$57.50 \$10.50 每隻 / Each



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。
Please notify your server of any food allergies when placing your order.
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。



- 51 **翡翠蝦球** エビと特選野菜の炒めもの
Sautéed Prawn with Selected Vegetable
\$46.50
- 52 **腰果蝦球** エビとカシューナッツの炒めもの
Stir Fried Prawn with Cashew Nut
\$46.50
- 53 **乾燒蝦球(辣)** エビのスパイシートマトソース炒め(辛味)
Pan Fried Prawn in Spicy Tomato Sauce (H)
\$48.00
- 54 **豉汁蝦球** エビの黒豆ソース炒め
Stir Fried Prawn in Black Bean Sauce
\$42.75
- 55 **西檸芝麻蝦** エビの唐揚げ、レモンソース添え
Sesame Prawn in Lemon Sauce
\$41.00
- 56 **椒鹽中蝦(辣)** 塩コショウ味のエビの唐揚げ(辛味)
Deep Fried Prawn in Spicy Peppery Salt (H)
\$44.25
- 57 **魚香帶子(辣)** 帆立貝の四川風スパイシー炒め(辛味)
Sautéed Scallop in Szechuan Style Spicy Sauce (H)
\$49.75
- 58 **油泡象拔蚌** ミル貝の炒め物
Sautéed Fresh Geoduck
時價 / Current Price / 時価



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。
Please notify your server of any food allergies when placing your order.

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。



湯羹

Soup
スープ

- 59 **金牌佛跳牆** (預訂) 乾燥シーフード (珍味) の煮込みスープ (要予約)
Double Boiled "Dried Seafood Delicacies" (Order in Advance)
\$1,694.00
- 60 **花膠燉北菇** 魚の浮袋と椎茸の煮込みスープ
Double Boiled Fish Maw and Chinese Mushroom
\$147.50
- 61 **竹筴蟹鉗湯** 蟹の爪肉と竹髓のスープ
Crab Claw and Premier Bamboo Pith Soup
\$20.75 每位 / Per Person / お一人様
- 62 **花菇鮑片湯** 椎茸とアワビのスープ
Chinese Mushroom and Sliced Abalone Soup
\$93.00 \$24.50 每位 / Per Person / お一人様
- 63 **清湯魚肚** 魚の浮袋のスープ
Fish Maw in Consommé
\$74.75 \$22.25 每位 / Per Person / お一人様
- 64 **酸辣湯** (辣) ホットサワースープ (辛味)
Hot and Sour Soup (H)
\$36.25 \$11.25 每位 / Per Person / お一人様
- 65 **菜肉雲吞湯** ワンタンスープ
Wonton Soup
\$32.50 \$9.50 每位 / Per Person / お一人様
- 66 **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
\$59.25 \$17.25 每位 / Per Person / お一人様
- 67 **龍皇芙蓉羹** シーフードと卵白のスープ
Assorted Seafood and Egg White Soup
\$37.25 \$11.50 每位 / Per Person / お一人様
- 68 **菲皇瑤柱羹** 干し貝柱と黄韭のスープ
Dried Scallop and Tender Scallion Soup
\$53.25 \$15.25 每位 / Per Person / お一人様
- 69 **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
\$36.25 \$11.25 每位 / Per Person / お一人様
- 70 **雞茸粟米羹** 鶏挽肉とクリームコーンのスープ
Minced Chicken and Cream Corn Soup
\$32.50 \$9.50 每位 / Per Person / お一人様
- 71 **蟹肉魚肚羹** 蟹肉と魚の浮袋のスープ
Crab Meat and Fish Maw Soup
\$54.25 \$15.75 每位 / Per Person / お一人様



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。
Please notify your server of any food allergies when placing your order.
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。



雞鴨

Poultry
鶏肉・アヒル

- 72 **脆皮炸子雞** 鶏肉のクリスピー・スキン揚げ
Deep Fried Crispy Skin Chicken
\$56.75 \$32.50 半隻 / Half / 半身
- 73 **上湯菜膽雞** 蒸し鶏の野菜和え
Marinated Chicken with Selected Vegetable
\$57.75 \$34.00 半隻 / Half / 半身
- 74 **玉樹麒麟雞** 麒麟スペシャル鶏肉と中華ハム、椎茸の蒸しもの
Sliced Chicken Steamed with Chinese Ham and Chinese Mushroom
\$70.50 \$42.75 半隻 / Half / 半身
- 75 **西檸煎軟雞** レモンチキン
House Lemon Chicken
\$56.75 \$32.50 半隻 / Half / 半身
- 76 **花雕豆豉雞** 鶏肉のワイン風味黒豆ソース
Chicken in Black Bean and Wine Sauce
\$32.50
- 77 **川椒雞片(辣)** 薄切り鶏肉の唐辛子とニンニク炒め(辛味)
Sliced Chicken Stir Fried with Szechuan Pepper and
Garlic Sauce (H)
\$34.00
- 78 **菠蘿咕嚕雞** 鶏肉の甘酢炒め
Sweet and Sour Chicken with Pineapple
\$31.00
- 79 **腰果雞丁** 鶏肉とカシューナッツの炒めもの
Diced Chicken Stir Fried with Cashew Nut
\$34.00
- 80 **北京填鴨(片皮/鴨鬆生菜包或炒鴨絲)**
北京ダック(2コース)(I) ダックスキンとクレープ
(II) 北京ダックレタス巻き / 北京ダックの炒めもの
Peking Duck - Two Courses: Skin with Crêpe / Minced Duck
with Lettuce Wrap or Stir Fried Shredded Duck
\$111.25 \$61.50 半隻 / Half / 半身
- 81 **家鄉八寶鴨(預訂)** シェフ特製詰め物アヒルの丸焼き(要予約)
Chef's Special Stuffed Deboned Duck (Order in Advance)
\$122.50



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。
Please notify your server of any food allergies when placing your order.
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。





- 82 **紅燒全鴨** アヒルのブラウンソース煮
Braised Duck in Brown Sauce
\$71.75 \$42.75 半隻 / Half / 半身
- 83 **羅漢扒鴨** アヒルと特選野菜の煮もの
Braised Duck with Lo-Hon Vegetable
\$71.75 \$42.75 半隻 / Half / 半身
- 84 **荔茸香酥鴨 (預訂)** アヒルのタロ芋ペースト包み揚げ (要予約)
Deep Fried Duck Wrapped with Taro Root Paste (Order in Advance)
\$71.75 \$42.75 半隻 / Half / 半身
- 85 **紫蘿炒鴨片** アヒルのパイナップルと生姜の炒めもの
Sautéed Sliced Duck with Pineapple and Pickled Ginger
\$31.00
- 86 **脆皮燒乳鴿** ひな鳩の丸焼き
Roasted Squab
\$44.25
- 87 **鮮菌蘆筍炒鴿甫** ひな鳩、各種キノコとアスパラガスの炒めもの
Stir Fried Sliced Squab with Assorted Mushroom and Asparagus
\$71.25
- 88 **蒜香金菇牛柳卷** えのき茸の牛肉巻き (ガーリックソース)
Enoki Mushroom and Beef Tenderloin Roll in Garlic Sauce
\$43.75
- 89 **中式煎牛柳** 牛ヒレ肉の炒めの広東風甘ブラウンソース
Pan Fried Beef Tenderloin in Cantonese Style Sweet Brown Sauce
\$46.75
- 90 **翡翠炒牛肉** 牛肉と特選野菜の炒め物
Stir Fried Beef with Selected Vegetable
\$34.25

乳鴿

Squab
ひな鳩

牛豬

Beef and Pork
牛肉と豚肉



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。
Please notify your server of any food allergies when placing your order.
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。



- 91 陳皮牛肉(辣) ドライみかんとスパイシービーフの炒め物(辛味)
Stir Fried Beef with Dried Tangerine Peel and Hot Chili (H)
\$38.00
- 92 蔥爆牛肉 牛肉と青ネギの炒めもの
Stir Fried Beef with Green Onion
\$36.75
- 93 他似蜜牛肉 牛肉の蜂蜜と生姜炒め
Honey and Ginger Beef
\$40.25
- 94 梅菜扣肉 豚腹肉と古漬け野菜の煮もの
Braised Pork Belly with Preserved Vegetable
\$34.00
- 95 菠蘿咕嚕肉 パイナップル酢豚
Sweet and Sour Pork with Pineapple
\$31.00
- 96 味魚蒸肉餅 豚挽肉と塩魚の蒸しもの
Steamed Minced Pork with Salted Fish
\$39.50
- 97 茼皇炒肉絲 豚肉と黄茼の炒めもの
Sautéed Shredded Pork with Tender Scallion
\$42.75
- 98 京都焗肉排 ポークチョップの揚げもの広東風甘ブラウンソース
Pork Chop in Cantonese Style Sweet Brown Sauce
\$34.00
- 99 椒鹽肉排(辣) 塩コショウ味のポークチョップ揚げ(辛味)
Deep Fried Pork Chop in Spicy Peppery Salt (H)
\$34.00
- 100 蒜子蜜汁骨 スペアリブの蜂蜜ニンニク炒め
Honey and Garlic Sparerib
\$34.00



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。
Please notify your server of any food allergies when placing your order.

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。



鐵板

Sizzling
鐵板焼き

101 鐵板牛柳 牛肉ヒレ
Sizzling Beef Tenderloin
\$51.75

102 鐵板蝦球 エビ
Sizzling Prawn
\$47.75

103 鐵板海鮮 シーフード盛り合わせ
Sizzling Assorted Seafood
\$49.25

煲仔

en Casserole
鍋

104 鮑魚海味煲 アワビと乾燥シーフード鍋
Abalone with Assorted Dried Seafood en Casserole
\$105.75

105 海皇粉絲煲 シーフードと春雨の鍋
Assorted Seafood with Vermicelli en Casserole
\$41.00

106 瑤柱吊片雜菜煲 干し貝柱、干レイカ、野菜の鍋
Dried Scallop and Dried Squid with Vegetable en Casserole
\$39.50

107 薑蔥生蠔煲 牡蛎、生姜、青ネギの鍋
Oyster, Ginger and Green Onion en Casserole
\$47.50

108 啫啫滑雞煲 鶏鍋
Singing Chicken en Casserole
\$36.25

109 沙嗲牛肉粉絲煲(辣) 牛肉と春雨のサテースソース鍋(辛味)
Beef with Vermicelli in Satay Sauce en Casserole (H)
\$34.00

110 咖喱牛腩煲(辣) カレービーフ鍋(辛味)
Curry Beef Flank en Casserole (H)
\$36.25



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。
Please notify your server of any food allergies when placing your order.
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。



豆腐·蔬菜

Tofu and Vegetable 豆腐と野菜



- 111 麒麟滑豆腐 豆腐と中華ハム、椎茸の蒸しもの
Steamed Tofu with Chinese Ham and Chinese Mushroom
\$32.50
- 112 百花釀豆腐 エビのすり身と豆腐の蒸しもの
Steamed Tofu Stuffed with Minced Prawn
\$34.00
- 113 蝦子滑豆腐 豆腐のエビの卵ソース煮
Braised Tofu in Dried Shrimp Roe Sauce
\$31.00
- 114 紅燒草菇豆腐 豆腐とフクロ茸の煮込みあんかけ
Deep Fried Tofu with Straw Mushroom in Brown Sauce
\$31.00
- 115 奶油海鮮焗豆腐 豆腐とシーフードのクリームバターソース焼き
Tofu with Assorted Seafood Baked in Cream
and Butter Sauce
\$39.50
- 116 竹筍三層樓 特上キヌガサ茸と三種の野菜炒め
Premier Bamboo Pith with Three Kinds of Vegetable
\$49.75
- 117 如意羅漢齋 精進野菜炒め
Lo-Hon Vegetable
\$34.00
- 118 太極鴛鴦蔬 蟹肉と干し貝柱、野菜の太極模様焼き
Vegetable with Crab Meat and Dried Scallop Tai-Chi Style
\$44.25
- 119 高湯灼蘆筍 アスパラガスの特上すましスープ煮
Blanched Asparagus in Consommé
\$39.50
- 120 北菇扒四蔬 椎茸と四種の野菜炒め
Chinese Mushroom Braised with Four Kinds of Vegetable
\$37.25
- 121 葡汁焗四蔬 四種の野菜のココナッツクリーム焼き
Four Kinds of Vegetable Baked in Coconut Cream Sauce
\$37.25
- 122 蟹肉扒鮮菇 フクロ茸と蟹肉の炒めもの
Braised Straw Mushroom with Crab Meat
\$42.75
- 123 素炒雜錦蔬 四季の野菜炒め
Buddhist Feast (Assorted Vegetable)
\$31.00

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。
Please notify your server of any food allergies when placing your order.

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。



京川名菜

Peking and
Szechuan Specialties
北京と四川の料理



- 124 蝦子大烏參 ナマコのエビの卵ソース姿煮
Braised Whole Sea Cucumber in Dried Shrimp Roe Sauce
\$225.00 \$123.25 半 / Half / 半分
- 125 四川豆瓣魚(辣) 魚の四川風チリソース(辛味)
Braised Szechuan Style Hot Chili Fish (H)
\$71.75
- 126 松鼠黃魚 骨なしイエローフィッシュの甘酢かけ
Deep Fried Yellow Fish in Sweet and Sour Sauce
\$63.50
- 127 辣子蝦球(辣) エビのスパイシー豆ソース炒め(辛味)
Stir Fried Prawn in Spicy Bean Paste (H)
\$46.50
- 128 富貴雞(預訂) 乞食鶏(蓮の葉包み蒸し焼き)(要予約)
Beggar's Chicken (Order in Advance)
\$110.75
- 129 宮保雞丁(辣) 宮保風鶏とピーナッツの炒めもの(辛味)
Diced Chicken and Peanut Kung-Po Style (H)
\$34.00
- 130 麵筋扒全鴨 アヒルとスイトンの煮込み
Braised Duck with Gluten in Brown Sauce
\$71.75 \$42.75 半隻 / Half / 半身
- 131 木須肉 豚、野菜、卵のクレープ包み
Mu-Shu Pork with Crêpe
\$39.50
- 132 賽螃蟹 卵白と各種シーフードのフライパン焼き
Stir Fried Assorted Seafood with Egg White
\$49.75
- 133 三鮮鍋巴 ごはんのおこげ揚げと三種の肉のあんかけ
Crispy Rice with Assorted Meat
\$44.25
- 134 麻婆豆腐(辣) 麻婆豆腐(辛味)
Braised Tofu in Spicy Minced Beef Sauce (H)
\$31.00
- 135 素扒三樣 椎茸、スイトン、白菜のオイスターソース煮
Braised Chinese Mushroom, Gluten and Chinese Cabbage
in Oyster Sauce
\$32.50

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。
Please notify your server of any food allergies when placing your order.

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。



炒麵

Fried Noodle
焼きそば

136 麒麟炒麵 麒麟スペシャル焼きそば
Kirin Special Chow Mein
\$32.50

137 乾燒伊麵 煮込みイーファー麵
Stewed E-Fu Noodle
\$29.00

138 鐵板牛柳絲炒麵 細切り牛肉鉄板焼きそば
Sizzling Shredded Beef Tenderloin Chow Mein
\$39.50

139 金牌豉油皇炒麵 醤油味の焼きそば
Chow Mein in Soy Sauce
\$29.00

140 羅漢齋炒麵 精進野菜の焼きそば
Lo-Hon Vegetable Chow Mein
\$31.00



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。
Please notify your server of any food allergies when placing your order.

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。



炒飯

Fried Rice
チャーハン

- 141 麒麟炒飯 麒麟スペシャルチャーハン
Kirin Special Fried Rice
\$32.50
- 142 揚州炒飯 揚州チャーハン
Yang Chow Fried Rice
\$29.00
- 143 蝦球炒飯 エビチャーハン
Prawn Fried Rice
\$34.00
- 144 福建炒飯 福建デラックスチャーハン
Fukien Deluxe Fried Rice
\$32.50
- 145 鴛鴦炒飯 (茄汁雞絲/白汁蝦球)
ニ色チャーハン(細切り鶏肉トマトソースとエビクリームソース)
Love Bird Fried Rice with Shredded Chicken in Tomato Sauce
and Prawn in Cream Sauce
\$39.50
- 146 葡汁海鮮焗飯 シーフードチャーハンのココナッツクリーム和え
Assorted Seafood Fried Rice Baked in Coconut Cream Sauce
\$36.25

飯點

Side Order
サイドオーダー

- 147 蒸銀絲卷 (每條) 中華風糸ロール蒸しパン (1個)
Steamed Silver Thread Roll (Each)
\$9.00
- 148 炸銀絲卷 (每條) 中華風糸ロール揚げパン (1個)
Deep Fried Silver Thread Roll (Each)
\$9.50
- 149 絲苗白飯 (每碗) 白ご飯 (1人前)
Steamed Rice (Each Bowl)
\$3.75
- 150 瑤柱白粥 (每碗) 中華風お粥 (1人前)
Plain Congee (Each Bowl)
\$3.75



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。
Please notify your server of any food allergies when placing your order.
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。



甜品

Dessert
デザート



- 151 麒麟慶團圓 麒麟スペシャルスイートスープ
Kirin Special Sweetened Soup
\$32.50 \$9.00 每位 / Per Person / お一人様
- 152 椰汁燉官燕 最高級特製ツバメの巣ココナッツクリーム煮込み
Double Boiled Supreme Bird Nest in Coconut Cream
\$142.75 每位 / Per Person / お一人様
- 153 椰汁燉燕窩 ツバメの巣ココナッツクリーム煮込み
Double Boiled Bird Nest in Coconut Cream
\$56.75 每位 / Per Person / お一人様
- 154 紅蓮燉雪蛤 蓮の種とハシマの煮込み
Double Boiled Hashima and Lotus Seed Sweetened Soup
\$17.00 每位 / Per Person / お一人様
- 155 芝麻湯丸 胡麻団子
Sesame Rice Ball
\$17.00
- 156 擂沙湯丸 ピーナッツと砂糖をまぶした胡麻団子
Sesame Rice Ball Topped with Crushed Peanut and Sugar
\$20.75
- 157 雪糕 アイスクリーム
Ice Cream
\$6.75 每位 / Per Person / お一人様
- 158 荔枝 ライチフルーツ
Lychee
\$6.75 每位 / Per Person / お一人様
- 159 精選生果盤 フルーツの盛り合わせ
Selected Fresh Fruit Platter
\$9.00 每位 / Per Person / お一人様



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。
Please notify your server of any food allergies when placing your order.



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。