



KYO GARDEN

居易園



KYO GARDEN

居易園

飲茶満腹膳席

メニューよりお好きなだけお料理をお選び頂けます。
お待ちの間に前菜をご用意いたします。

Please choose dishes from bottom menu.

We will prepare a salad while you wait.

大人 4,500円 / 小学生1,900円

未就学児 無料

- * 料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。
- * prices include 10% service charge and consumption tax.

- * 残ったお料理の持ち帰りはご遠慮いただいております。
- * 食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。
- * 仕入れ状況により内容を変更する場合がございます。
- * Please do not take the remaining dishes home.
- * Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.
- * Some of the dishes may change due to the purchase of ingredients.
- * 不要把剩下的碗碟带回家
- * 如有對食物過敏的客人、請務必在點餐前向餐廳工作人員申明
- * 根据食材的购买，某些菜肴可能会改变。

ランチ 飲茶満腹膳席

食べ放題メニュー

メニューよりお好きなだけお料理をお選び頂けます。お待ちの間にアミューズをご用意いたします。
Please choose dishes from bottom menu. An amuse-bouche will be served while you wait.

【アミューズ Amuse】 金絲クラゲと野菜の和えもの Cold Jellyfish with Salad

【前菜 / Appetizers】



凉拌海蜇 クラゲの冷製 Cold Jellyfish with Vinegar and Black Pepper Sauce 涼拌牛肚 もつの辛味和え Boiled Offal with Chill Sauce
搾菜 ザーサイ Zhan Cai 沙律菜 サラダ Salad with carrot dressing

【スープ / Soup】

柚子湯 ゆずのスープ Yuzu Soup 紫菜蛋花湯 アオサ入り玉子スープ Mozuku Seaweed and Sea Lettuce Soup

【点心・焼き物・揚げ物 / Dim Sum · Pan Fried Dim Sum · Deep Fried Dim Sum】



焼売 焼売(2個) SIU-MAI (2 pieces) 水餃 水餃子(2個) Boiled Meat Dumplings (2 pieces)
牛肉焼売 牛肉の焼売(2個) Beef SIU-MAI (2 pieces) 鍋貼餃子 棒焼き餃子(2本) Pan-Fried Stick Gyo-Za (2 pieces)
粉果 五目餡の蒸し餃子(2個) Pearl Sticky Rice SIU-MAI (2 pieces) 炸餃子 揚げ餃子(2個) Deep-Fried Gyo-Za (2 pieces)
翡翠蝦餃 ヒスイの海老蒸し餃子(2個) Jade Shrimp Gyo-Za (2 pieces) 春捲 春巻き(2本) Deep-Fried Spring Rolls (2 pieces)
蝦餃 海老蒸し餃子(2個) Shrimp Shrimp Gyo-Za (2 pieces) 軟炸鷄球 鶏の唐揚げ(2個) Deep-Fried Chicken Taiwanese Style (2 pieces)
生煎包 焼き小籠包(2個) Pan-Fried Shao-Long-Pao (2 pieces) 奶油割包 ミルク蒸しパン(1個) Milk Bun (1 piece)
小籠包 小籠包(2個) Shao-Long-Pao (2 pieces) 蝦仁雲吞 ワンタン(2個) Boiled Shrimp Wonton (2 pieces)
蘿蔔糕 大根もち(2枚) Radish Rice Cake (2 pieces) 麵包蝦球 海老のクルトン揚げ(2個) Deep-Fried Minced Shrimp Ball with Bread (2 pieces)
炸蝦仁 芝海老の唐揚げ Deep-Fried Japanese Shiba Shrimp 炸土豆 ポテトフライ Deep-Fried

【炒め物 / Pan Fried Dishes】

黒醋猪肉 黒酢豚 Black Vinegar Sweet & Sour Pork 滑蛋蝦仁 海老と玉子の炒め Sautéed Shrimp and Eggs
白灼肉片 豚肉の湯引き特製ソースかけ Boiled Pork With Soy Sauce 芒果蝦仁 海老のマンゴーソース Sautéed Shrimp in Mango Sauce
東坡肉 トンポーロー Red Braised Pork Belly 乾燒蝦仁 海老のチリソース Braised Shrimp in Chili Sauce
蒜茸炒時菜 青野菜のニンニクの炒め Sautéed Green Vegetables in Garlic 宮保鷄球 鶏肉の甘辛炒め Sautéed Chicken Sweet and Spicy Sauce
麻婆豆腐 麻婆豆腐 Braised Bean Curd in Chili Meat Sauce 油淋鷄 ユーリンチー Fried Chicken with Sweet and Sour Sauce
黒椒蒸猪肉 豚肉の黒胡椒蒸し Steamed Pork with Black Pepper Sauce 青椒牛肉絲 牛肉とピーマンの炒め Sautéed Shredded Beef with Green Peppers

【麺・飯 / Rice · Noodles】

豉油炒麵 広東風焼きそば Cantonese Style Fried Noodles 粥 中華粥 Chinese Porridge
炸醬炒飯 肉みそチャーハン Pork Miso Fried Rice 白飯 ご飯 Plain Rice

【デザート / Dessert】

杏仁豆腐 杏仁豆腐 Cold Sweet Almond Jelly 芝麻球 ゴマ団子(1個) Deep-Fried Sesame Ball
芒果布丁 マンゴープリン Mango Pudding 台湾烤蛋糕 カステラ Taiwanese Castella
椰汁西米露 タピオカ入りココナッツミルク Coconut Milk with Tapioca 果凍 本日のゼリー Cold Jelly
奶黄包 カスタード饅頭(1個) Steamed Custard Paste Bun 桃包 桃饅頭(1個) Steamed Peach Bun in Red Bean Paste
地瓜球 紅芋とサツマイモの揚げボール Deep-Fried Purple Potato and Sweet Potato Ball



シェフのお薦め Signature Dish



辛い Spice