



KYO GARDEN

居 易 園



KYO GARDEN

居 易 園

新春 🐰 飲茶食べ放題

メニューより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 6500円/ 小学生3250円 (税サ込)

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。

新春 飲茶食べ放題

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。お待ちの間に前菜をご用意いたします。

Please choose dishes from bottom menu. We will prepare a Appetizers while you wait.

【前菜】 祝い飾り前菜

Appetizers

【シェフオススメ / Chef Recommendation】

酸辣湯	サンラータン	Hot and Sour Soup	乾焼蝦仁	海老のチリソース煮	Braised Shrimp in Chili Sauce
粟米湯	つぶつぶコーンスープ	Corn Soup	美乃滋蝦仁	海老のマヨネーズソース	Sautéed Shrimp in Mayonnaise Sauce
海藻魚翅湯	アオサ海苔とフカヒレ入りスープ	Sea Lettuce Seaweed and Shark's Fin Soup	百花鎌蝦吐司	海老すり身トースト揚げ	Deep-Fried Minced Shrimp Paste with Bread

【前菜 / Appetizers】

鹽水白切雞	蒸し鶏の葱ソースがけ	Cold Steamed Chicken in Green Onion Sauce	棒棒雞	蒸し鶏の細切り胡麻ソース	Cold Steamed Shredded Chicken with Sesame Sauce
五香牛月展	牛すね肉の醤油煮込み	Braised Beef Shin in Soy Sauce	涼拌海蜇	クラゲのサラダ	Cold Jellyfish with Salad
水滷豚舌	豚タンの冷製やわらか煮	Braised Pork tongue Shin in Soy Sauce	松花皮蛋	ピータン	Preserved Eggs

【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	香煎葱餅	中華風葱包み クレープ	Pan-Fried Green Onion Pancake
牛肉焼売	牛肉の焼売(2個)	Beef SIU-MAI	腐皮煎	湯葉のはさみ焼き (2枚)	Pan-Fried Yuba
糯米焼売	餅米の焼売(2個)	Pearl Sticky Rice SIU-MAI	春捲	春巻き (2本)	Deep-Fried Spring Roll
獅子頭	自家製豚肉の団子特製ソース	Fish SIU-MAI	魷魚春捲	イカ入り春巻	Deep-Fried Spring Roll with Squid
蝦餃	海老蒸し餃子(2個)	Shrimp Dumplings	脆皮香鷄	台湾風鷄の唐揚げ	Deep-Fried Chicken Taiwanese Style
水餃	水餃子(2個)	Boiled Meat Dumplings	炸花卷	木の実 蒸しパン (1個)	Deep-Fried Nut Bun
小籠包	小籠包(2個)	Shao-Long-Pao	蒸牛肚	ハチノスのピリ辛蒸し	Steamed Beef Honeycomb Tripe
蘿蔔糕	大根もち (2枚)	Radish Rice Cake			

【炒め物 / Pan Fried Dishes】

黒醋猪肉	黒酢酢豚	Black Vinegar Sweet & Sour Pork	菜脯蛋	台湾風オムレツ	Rolled Omelet Taiwanese Style
番茄炒蛋	トマトと玉子のオイスターソース炒め	Sautéed Tomato and Eggs	黒椒牛肉	牛肉の黒胡椒炒め	Sautéed Beef in Black Pepper
清炒時蔬	色々野菜の炒め	Sautéed Mixed Seasonal Vegetables	蒸排骨	豚スペアリブの蒸し物	Steamed Pork Spare Ribs
扒青菜	青野菜の卵白のあんかけ	Green Vegetables with Egg White Sauce	麻婆豆腐	麻婆豆腐	Braised Bean Curd in Chili Meat Sauce
羅漢菜	色々野菜のうま煮	Braised Mixed Seasonal Vegetables	辣子鷄	鶏肉の唐辛子炒め	Sautéed Chicken with Chili Pepper

【麺・飯 / Rice ・ Noodles】

台湾風炒麵	台湾焼きそば	Taiwanese Style Fried Noodles	干貝粥	干し貝柱入り中華粥	Dried Scallop with Chinese Porridge
牛肉炒飯	牛肉入りチャーハン	Beef 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	タピオカ入り ココナッツミルク	Coconut Milk with Tapioca	山楂果凍	サンザシゼリー	Cold Jelly
			桃包	桃饅頭(1個)	Steamed Peach Bun in Red Bean Paste

※ 前菜もお代わりを承っております

All-you-can-eat appetizer