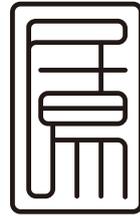


# MENU



KYO GARDEN

居 易 園

ビジネスランチ  
Business Lunch  
商務午餐

1,400

本日開胃菜

本日のお楽しみ

Amuse

沙律芝麻涼麵

サラダ風冷麵

Salad style Cold Noodles

脆炸雙品

二種の揚げ物盛り合わせ

Assorted 2 Kinds of Deep-Fried

請從以下精選中選擇壹品 (A或B)

下の2品の中から1品を選んでください (A又はB)

Please choose 1 main dish from 2 dishes below (A or B)

(A) 炒飯

炒飯

Fried Rice

(B) 台式魯肉飯

台湾式豚肉かけご飯

Taiwanese Pork Rice

\*食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。

\*上記料金に別途、サービス料10%および消費税を加算させていただきます。

\*Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.

\*All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.

\*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

\*上述價格均需附加10%的服務費和消費税

お勧めランチ  
Recommended Lunch  
推薦午餐

1,800

本日開胃菜

本日のお楽しみ

Amuse

沙律拌海蜇

クラゲサラダ

Cold Jell-Fish with Salad

百花釀蟹鉗

蟹爪の揚げ物 スイートチリソース添え

Deep-Fried Crab Claw with Sweet Chili Sauce

例湯

スープ

Soup

糖醋肉丸

肉団子の甘酢かけ

Sweet Sawa Sauce of Meatball

請從以下精選中選擇壹品 (A或B或C)

下の3品の中から1品を選んでください (A,B 又は C)

Please choose 1 main dish from 3 dishes below (A,B or C)

(A) 蒸鶏肉球

豆腐餛飩と鶏肉の蒸し物

Steamed Fermented Tofu and Chicken

(B) 蕃茄炒蛋蝦

トマトと玉子の海老炒め

Stir-Fried Tomato and Egg Shrimp

(C) 麻婆豆腐

麻婆豆腐

Braised Bean Curd in Chili Meat Sauce

米飯

白飯

\*500円追加で五目炒飯に変更できます。

Plain Rice

\*You can change it to Gome-fried rice by adding 500 yen.

甜點

デザート

Dessert

\*食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。

\*上記料金に別途、サービス料10%および消費税を加算させていただきます。

\*Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.

\*All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.

\*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

\*上述價格均需附加10%的服務費和消費税

飲茶コース  
Dim Sum Course  
飲茶套餐

---

2,400

本日開胃菜

本日のお楽しみ

Amuse

熱點雙品

春巻きと蟹爪の揚げ物

Deep-Fried Spring Roll and Crab Claw

蒸湯

蒸しスープ

Steam Soup

三品點心

三種の点心盛り合わせ

Assorted 3 Kinds of Dim Sum

叉焼腸粉

叉焼入りライスクレープ包み

BBQ Pork Crepe Wrap

牛肚炆豆腐

ハチノスと揚げ豆腐の煮込み

Steamed Beef Honeycomb Tripe and Fried Tofu

茄汁鮮魷

イカと野菜のピリ辛ソース炒め

Deep-Fried Wonton with Sweet Vinegar

牛丸粥

中華粥

Chinese Porridge

甜點

デザート

Dessert

\*食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。  
\*上記料金に別途、サービス料10%および消費税を加算させていただきます。  
\*Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.  
\*All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.  
\*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  
\*上述價格均需附加10%的服務費和消費税

コーラル  
Coral Course  
珊瑚色

3,800

三文魚沙律

前菜

Appetizers

魚翅蟹玉米湯

ふかひれ入り蟹肉コーンスープ

Crab Meat Corn Soup with Fluffy Fins

黒松露小籠包

トリフ入り小籠包

Shao-Long-Pao with Trifu

金醬牛肉絲

牛肉の味噌炒めレタス包み

Lettuce Wrapped with Beef Miso Stir-Fried

美乃滋明蝦球

海老のマヨネーズソース和え

Deep-Fried Sautéed Shrimp with Mayonnaise Sauce

炒飯

チャーハン

Fried Rice

甜點

デザート盛り合わせ

Dessert

\*食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。

\*上記料金に別途、サービス料10%および消費税を加算させていただきます。

\*Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.

\*All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.

\*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

\*上述價格均需附加10%的服務費和消費税