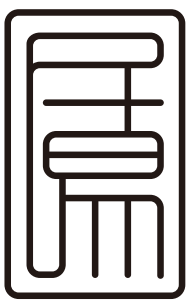
MENU



KYO GARDEN

居　易　園

シェフのお勧め
Chef Recommendation
廚師推薦

紅燒大排翅	ふかひれ姿煮（200ｇ以上）	16,000～
	Braised Shark's Fin in Soy Sauce(Whole) 200g～	
燒味雙品	焼き物二種類	1,400
	Assorted 2 Kinds of BBQ	
牛筋蕃茄燉	牛筋、トマトとパクチーのスープ	900
	Beef Muscle Soup with Tomato and Coriander	
蠔油京葱牛肉	牛肉と九条ネギのオイスター炒め	1,900
	Sautéed Beef and Green Onion with Oyster Sauce	
鼓汁蒸排骨	豚スペアリブの蒸し物	700
	Steamed Pork Spare Ribs	
蠔皇蒸鳳爪	台湾式鶏爪の蒸し物	600
	Steamed Chicken Claw Taiwanese Style	
蒸牛肚	ハチノスのピリ辛蒸し	600
	Spicy Steamed Beef Honeycomb Tripe	
蘿蔔糕	大根もち（2枚）	600
	Radish Rice Cake (2 Pieces)	
奶黃流沙皇包	カスタードまん（1個）	200
	Steamed Bun Filled with Custard Cream（1 Pieces ）	

＊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%的服務費和消費稅

コーラル
Coral Course
珊瑚色

3,800

三文魚沙律	前菜 Appetizers
海鮮魚翅羹	海の幸とふかひれのとろみスープ Shark's Fin and Seafood Thick Soup
小龍包	小龍包二種 Assorted 2 Kinds of Shao-Long-Pao
生菜包炒牛肉	牛肉の炒めレタス包み Sautéed Beef Wrapped in Lettuce
美乃滋明蝦球	海老のマヨネーズソース和え Fried Shrimp with Mayonnaise Sauce
炒 飯	チャーハン Fried Rice
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%的服務費和消費稅

夏の特別コース
Summer Special Course
夏天味道

5,000

三文魚沙律　前菜の盛り合わせ
Appetizers

涼瓜魚翅湯　ゴーヤー、フカヒレのスープ
Shark's Fin Soup with Bitter Melon

避風塘魷魚　韮菜煎餃子　烏賊の揚げ物ガーリック風味と焼き餃子の盛り合わせ
Squid Fritter and Pan Fried Meat Dumplings

百花釀冬瓜　冬瓜、海老のすり味クリスタルソースがけ
Braised Winter Melon Filled with Minced Shrimp

豆鼓炒鰻魚　鰻のトウチ炒め
Fried Sliced Eel with Chinese Sauce

水煮牛肉片　牛肉のピリ辛煮
Stewed Spicy Beef

什錦炒飯　五目炒飯
Mixed Fried Rice

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

ダイヤモンド
Diamond Course
鑽石

6,800

本日開胃菜	本日のお楽しみ Small Appetizers
六色拼盤	前菜六種盛り合わせ Assorted 6 Kinds of Appetizers
海膽蟹肉濃湯	ウニ、蟹肉入りふかひれとろみスープ Shark's Fin Soup with Crabmeat and Sea Urchin
焼　味	本日の焼き物 Today's BBQ
蝦鬆西生菜	海の幸のレタス包み Fried Minced Seafood Wrapped in Lettuce
魚香牛肉茄子	牛フィレ肉と茄子の魚香醤煮込み Stewed Beef Fillet and Eggplant in Spicy Sauce
炒飯	炒飯 Fried Rice
精緻美點	デザートプレート Assorted Sweets

＊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%的服務費和消費稅

居易園
Kyo Garden
居易園

10,000

本日開胃菜	本日のお楽しみ Small Appetizers
八色拼盤	前菜八種盛り合わせ Assorted 8 Kinds of Appetizers
北京烤鴨子	北京ダック Pecking Duck
香茄魚翅蒸湯	ふかひれ姿入り花どんこの蒸しスープ Double Boiled Shark's Fin Soup with Mushroom (Whole)
香烤鮮大蝦	有頭海老の煎焼き Grilled Prawn
西汁韮利牛排	牛フィレ肉のチャイニーズソース炒め Beef Fillet Steak with Chinese Sauce
鮮蛤蠣炒飯	アサリ入り炒飯 Fried Rice with Clams
精緻美點	デザートプレート Assorted Sweets

＊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