

麒麟園

KIRINEN

We also offer authentic Chinese dishes such as authentic Cantonese dishes as well as ramen and gyoza.



lunch 11:00 ~ 14:00 (L.O. 13:30)

dinner 16:30 ~ 23:00 (L.O. 22:15)

Holiday Tuesday

There is a parking lot.

Southeast from store Oyama Minami Garage
(monthly parking ①②③ Coin parking back side)

【2F】 A round-table banquet is available for up to about 65 people.



【2F】 It can also be used for calm table seats, banquets and meetings for up to 20 people. (Non-smoking seat)



ランチ Lunch

11 : 00 ~ 14 : 00

Credit cards cannot be used to pay for lunch menus.

A Lunch

1,000 (including tax)

Please choose a dish

- Black vinegar pig
- Fried chicken
- Happa greens
- Pork cabbage miso
- Mabo tofu

With rice, soup, salad, small bowl, almond tofu
Large rice + ¥50



B Lunch

1,000 (including tax)

Ramen <Chicken glass soup>

With small fried rice, salad, small bowl
Large fried rice + ¥100



🌸 Our recommendation

KIRIN Lunch

2,850 (including tax)

- Appetizer
- Today's cuisine
- Salad
- Crab lettuce fried rice
- Shark fin soup
- Almond tofu
- Coffee (hot ice)

定番人気メニュー

Popular Menu

a-1, KIRIN style Lunch box

きりん弁当

¥2,300

Spicy shrimp, stir-fried seafood oyster, fried food, dim sum, salad, pickles, rice, mini ramen



a-2, Children's mini ramen (with chicken fried chicken and juice)

お子様ミニラーメン (鶏のからあげ・ジュース付)

¥950

a-3, Black vinegar sweet and sour pork

黒酢すぶた

¥1,350



a-4, Shrimp with sweet vinegar

ぷりぷり大海老の甘酢

¥1,950

a-5, Meat ball with sweet and sour vinegar

肉団子の甘酢

¥1,350

a-6, Mabo tofu

マーボ豆腐

¥1,100

a-7, Crabmeat omelet

カニ玉

¥1,300

a-8, Stir-fried chinese chive and beef's liver

ニラレバ

¥1,350

a-9, Shrimp with chili sauce

海老のチリソース

(Small shrimp) ¥1,600 (Large shrimp) ¥1,950

a-10, KIRIN salad

キリン風サラダ

¥950

a-11, Gyoza

焼きギョーザ

¥500

6 pieces



a-12, Fried chicken

鶏の唐揚げ

¥1,150

前菜

Appetizer

b-1, Homemade roast pork

自家製やきぶた

¥1,250



b-2, Petan

ピータン

¥600

b-3, Jellyfish Vinegar (Mustard Vinegar)

クラゲの酢の物 (辛子酢)

¥2,100



b-4, Abalone vinegar

あわびの酢の物

¥3,250

b-5, Steamed chicken

むしとり

¥1,350



b-6, Pig ear with sauce

豚の耳の和え物

¥850

b-7, Pickled vegetables

シャキシャキ野菜の酢漬

¥750

b-8, Cold vegetable with scallop

貝柱の冷菜

¥1,000

b-9, Chinese style seafood carpaccio

中国風海鮮カルパッチョ

¥1,450



b-10, Fresh octopus with homemade ponzu

活タコの自家製ポン酢

¥1,350

b-11, Today's sashimi

本日のお造りいろいろ

Market Price

Please ask the staff for details.

炒めもの

Stir-fry

c-1, Pork and cabbage fried in miso

豚肉キャベツ味噌炒め

¥1,350



c-2, Chicken fried in miso

鶏肉の味噌炒め

¥1,350



c-3, Pork stir-fried with zasai

ザーサイ豚肉 (糸切り)

¥1,750

c-4, Sauteed beef with garlic buds

ニンニクの芽と牛肉炒め

¥1,950



c-5, Chop suey

八宝菜

¥1,200

Special Chop suey with plenty of lettuce



c-6, Sauteed Vegetables

野菜炒め

¥1,150

c-7, Sauteed peppers and meat

ピーマンと肉炒め

(pork) ¥1,750 (beef fillet) ¥1,950

c-8, Sauteed prawn and seasonal vegetables

大海老と季節野菜の炒め

¥1,950

炒めもの

Sauteed

d-1, Sauteed abalone and squid

アワビとイカの炒め

¥2,950



d-2, Sauteed scallop and broccoli

貝柱とブロッコリーの X・O ジャン炒め

¥1,950



d-3, Sauteed beef fillet with vegetables

牛フィレ肉野菜炒め

¥1,950

d-4, Sauteed pork and vegetables

豚肉野菜炒め

¥1,750

d-5, Sauteed chinese chive and beef's liver

ニラレバ

¥1,350



d-6, Sauteed chicken liver

鶏のレバー炒め

¥1,350



d-7, Sauteed corn and shrimp

トウモロコシと小エビの炒め

¥1,350



炒め煮・煮もの

Stir-fried,
Boiled dishes

e-1, Sweet and sour pork using black vinegar

黒酢すぶた

¥1,350



e-2, Prawn sweet and sour sauce

ぷりぷり大海老の甘酢

¥1,950

e-3, Meat dumpling sweet and sour sauce

肉団子の甘酢

¥1,350

e-4, Mabo tofu

マーボ豆腐

¥1,100



e-5, Crabmeat Omelet

カニ玉

¥1,300



e-6, Shrimps with chili sauce

海老のチリソース

Small size shrimp ¥1,600

Large size shrimp ¥1,950



e-7, Stewed fried tofu and shrimp

揚げ豆腐と小海老の煮込み

¥1,350



e-8, Boiled shrimp with milk

大海老のミルク煮

¥1,950

煮もの・焼もの

Boiled
Grilled

f-1, Stewed pork

豚の角煮

¥1,350

f-2, Bread (2 pieces)

パン (2ヶ)

¥600

f-3, Boiled chicken curry

鶏のカレー煮

¥1,500

f-4, Grilled pepper chicken

鶏の山椒焼き

¥1,500

f-5, Grilled pork sauce

豚肉のソース焼き

¥1,600

f-6, Chinese style grilled meat

中国風焼き肉

¥1,950

f-7, Boiled abalone and bamboo shoots

アワビと筍の薄切り煮込み

¥3,950

f-8, Abalone and stewed gomoku

アワビと五目煮込み

¥3,950

f-9, Boiled abalone with milk

アワビのミルク煮

¥3,950

f-10, Boiled shark's fin

フカヒレの姿煮

¥12,000



揚げもの

Fried

g-1, Fried chicken

鶏の唐揚げ

¥1,150



g-2, Squid tempura (garlic flavor)

イカの天ぷら (ニンニク風味)

¥1,350

g-3, Large shrimp tempura

大海老の天ぷら

¥1,950

g-4, Small shrimp tempura

小海老の天ぷら

¥1,600

g-5, Fish toast (2 pieces)

魚トースト (2ヶ)

¥800



g-6, Pork tempura

豚の天ぷら

¥1,350

g-7, Spring Roll (With special vermicelli)

春巻 (特製春雨入り)

¥1,200



g-8, Small spring rolls

ミニ春巻

¥950

g-9, Fried octopus (for snacks)

タコの唐揚げ (おつまみに)

¥800

g-10, Shrimp crackers (for snacks)

エビセン (おつまみに)

¥500

スペシャル

Special

h-1, Stewed abalone and bamboo shoots

アワビと筍の薄切り煮込み

¥3,950

h-2, Stewed abalone and gomoku

アワビと五目煮込み

¥3,950

h-3, Boiled abalone with milk

アワビのミルク煮

¥3,950

✳️ Reservations are required

h-4, Carrot sweet and sour sauce

鯉の甘酢あんかけ

¥12,000

h-5, Shark's fin boiled

フカヒレの姿煮

¥12,000

A luxurious dish made by slowly simmering the tail fin of shark.

※ Please allow about 30 minutes.



サラダ

salad

h-6, KIRIN style salad

きりん風サラダ

¥950



麺類

Noodles

i-1, Shark fin ramen (with boiled figure)
フカヒレラーメン (姿煮入り)

¥2,800

i-2, Ramen
ラーメン

¥850



i-3, Char Shumen
チャーシューメン

¥1,000

i-4, Gomoku ramen
五目ラーメン

¥950

i-5, Gomoku ramen with egg
玉子入り五目ラーメン

¥1,000

i-6, Crab and egg ramen
カニ玉ラーメン

¥950

i-7, Miso Ramen
みそラーメン

¥950

i-8, Tandan noodle
担々メン

¥1,000

Spice level adjustable from mild to extra hot.
(up to level 5)



i-9, Sour noodle (Sichuan spicy ankake)
酸辣麵 (四川式辛味あんかけ)

¥1,000

i-10, Yakisoba (Cantonese-style ankake)
焼きそば (広東風あんかけ)

¥1,000

i-11, Fried noodle (Cantonese style sauce)
揚げそば (広東風あんかけ)

¥1,000



i-12, Sara Udon (Cantonese Ankake)
皿うどん (広東風あんかけ)

¥1,000

i-13, Cold Tandan noodle (May-August season only)
冷担々メン (5月～8月の季節限定)

¥1,000

i-14, Cold noodle (May-August season only)
冷麺 (5月～8月の季節限定)

¥1,000

飯類

Rice

j-1, Fried Rice
やきめし

¥850

j-2, Fried rice with
crab and lettuce
カニレタス入り炒飯

¥1,000



j-3, Chinese style bowl
中華丼

¥950



j-4, Chicken rice
鶏めし

¥950



j-5, Crab omelet on rice
天津飯

¥950

j-6, Marbo bowl
マーボ丼

¥950

j-7, Seafood Crispy Rice with Sauce
海鮮おこげのあんかけ

¥1,750

j-8, Chinese Style Seafood Congee
中国風海鮮おかゆ

¥850

j-9, Rice
ごはん

(Small) ¥250 (Regular) ¥350 (Large) ¥450

※Fried Rice and bowl have soup

餃子・点心

Dumpling

k-1, Pan-fried pork Dumplings

焼き餃子

¥500

Recommended to eat with a slice of onion

6 pieces



k-2, Steamed crab Dumpling (4 pieces)

カニしゅうまい (4 ケ)

¥800

k-3, Boiled dumplings (6 pieces)

水餃子 (6 ケ)

¥800

k-4, Shrimp dumpling (4 pieces)

エビ餃子 (4 ケ)

¥750

k-5, Soup dumplings (4 pieces)

小籠包 (4 ケ)

¥850

k-6, Shark fin dumplings (4 pieces)

フカヒレ餃子 (4 ケ)

¥990

k-7, Sesame dumplings (3 pieces)

ごま団子 (3 ケ)

¥650

k-8, Strawberry sesame dumplings (3 pieces)

いちごのごま団子 (3 ケ)

¥700

k-8, Green tea sesame dumplings (3 pieces)

抹茶のごま団子 (3 ケ)

¥700

k-9, Peach Shaped Steamed Sweet Bun (3 pieces)

桃まんじゅう (3 ケ)

¥900

k-10, Steamed rice dumpling wrapped in bamboo leaves (2 pieces)

ちまき (2 ケ)

¥800



スープ

Soup

n-1, Seafood shark fin soup

海鮮フカヒレスープ

¥2,100

n-2, Abalone soup

アワビのスープ

¥2,100

n-3, Egg soup

玉子スープ

¥750

n-4, vegetable soup

野菜スープ

¥750

n-5, Corn soup

とうもろこしスープ

¥750

n-6, Zasai and pork soup

ザーサイと豚肉のスープ

¥950

n-7, Crab and tofu soup

カニ豆腐スープ

¥950

n-8, Almond pudding

杏仁豆腐

¥600



n-9, Vanilla ice cream

バニラアイス

¥600

n-10, Cocoa chocolate ice cream

カカオショコラアイス

¥700

n-11, Honey and walnut ice cream

はちみつとくるみのアイス

¥650

n-12, Coconut ice cream

ココナツアイス

¥650

n-13, Raspberry sorbet

木いちごシャーベット

¥650

n-14, Pine sorbet

パインシャーベット

¥700

n-15, Seasonal Sorbet

季節のシャーベット (スタッフにお問い合わせください)

¥700

Please ask the staff for details.

デザート

Dessert

飲みもの

Drink

Draft beer

p-1, Medium glass

中ジョッキ

¥680

p-2, Small glass

グラス

¥500

p-3, Pitcher

ピッチャー

¥2,450

Bottled beer

p-4, KIRIN LAGER

麒麟ラガー

¥680

p-5, KIRIN HEARTLAND

麒麟ハートランド

¥680

p-6, ASAHI SUPER DRY

アサヒスーパードライ

¥680

p-7, SAPPORO YEBISU

サッポロエビス

¥700

p-8, Non-alcoholic beer

ノンアルコールビール

¥500

Shochu highball Various ¥600

r-1, Apple r-2, Orange r-3, Lemon r-4, Lime

r-5, Lychee r-6, Calpis r-7, Grapefruit r-8, Oolong

アップル オレンジ レモン ライム ライチ カルピス グレープフルーツ ウーロン

Wine

r-1, Full bottle (white / red)

フルボトル (白・赤)

¥2,750~

飲みもの

Drink

Cocktails カクテル

Cassis カシス

¥720

s-1, Cassis soda s-2, Cassis orange
s-3, Shirley Temple s-4, Cassis oolong

Gin ジン

¥720

s-5, Gin Back s-6, Gin and tonic s-7, Gin lime

Vodka ウオッカ

¥720

s-8, Salty dog s-9, Screwdriver
s-10, Vodka tonic s-11, Moscome Mule

Chinese liquor, Plum liquor 中国酒・梅酒

Please enjoy with lock, water split, soda split

t-1, Apricot wine

杏露酒 (あんずのお酒)

¥720

t-2, Kuei hua chen chiew

桂花陳酒 (きんもくせいのお酒)

¥720

t-3, Plum wine

梅酒

¥720

Please enjoy with rock or hot sake

t-4, Shaoxing rice wine

紹興酒

180ml ¥830

360ml ¥1,650

Bottle ¥2,750

t-5, Japanese sake

日本酒

180ml ¥660

360ml ¥1,320

Finned sake (winter only) ¥880

飲みもの

Drink

Shochu 焼酎

1, 龍の幹

SHOT ¥500 Bottle ¥2,500

2, 桜島

SHOT ¥500 Bottle ¥2,500

3, 晴耕雨読

SHOT ¥600 Bottle ¥3,000

4, 大自然林

SHOT ¥500 Bottle ¥2,500

5, 芋全

SHOT ¥600 Bottle ¥3,000

6, ちんぐ ching

SHOT ¥500 Bottle ¥2,500

7, 蝙蝠

SHOT ¥600 Bottle ¥2,800

8, 魔王 maou

SHOT ¥900 Bottle ¥5,000

9, 森伊蔵 moriizou

SHOT ¥1,400

Local Japanese sake 地酒

10, 龍の幹

SHOT ¥500 Bottle ¥2,500

All listed prices are excluding tax
表示価格はすべて税抜き価格です

飲みもの

Drink

Soft drink

u-1, Juice

100%ジュース

¥450

Apple juice、Orange juice、Grapefruit juice

u-2, Cola

コーラ

¥380

u-3, Ginger ale

ジンジャーエール

¥380

u-4, Calpico

カルピス

¥380

u-5, Oolong Tea

ウーロン茶

¥380

u-6, Coffee (hot ice)

コーヒー (ホット・アイス)

¥400

