

桂花

御1人様 (2名様より) ¥11,500(税込¥12,420)

前菜

前菜

Appetizer

鮑参翅肚羹 或 紅焼排翅 (+3240円)

鮑、フカヒレ、ナマコ、魚の浮き袋のとろみスープ 又は 又は

フカヒレ《ヨシキリザメ》の姿煮 (フカヒレの姿煮をお選びの際は+3240円頂戴いたします)

Soup with abalone, shark's fin, sea cucumber and fish maw or
Braised standard shark's fin in purse shape (add +3240円)

點心

點心3品

Dim sum

廚師推介海鮮料理

料理長のおすすめ海鮮料理

Chef's recommended seafood dish

時菜炒白金豚

白金豚と季節野菜の炒め

Stir fried sliced pork

本日野菜料理

本日のおすすめ野菜料理

Today's recommended vegetable dish

生菜咸魚鷄粒炒飯 或 蟹肉湯伊麵

肉とレタス入り中華風アンチョビ炒飯 又は 蟹肉入りきし麵風つゆそば

Fried rice with diced chicken, lettuce and salty fish or
Chinese style paste noodles with crab meat braised in soup

甜品

デザート

Dessert

別途10%のサービス料を頂戴いたします。

芍薬

御1人様 (2名様より) ¥13,000(税込¥14,040)

前菜

前菜

Appetizer

花膠鷄絲燴散翅 或 紅焼排翅 (+3240円)

魚の浮き袋と鶏肉細切り入りフカヒレのとろみスープ 又は

フカヒレ《ヨシキリザメ》の上湯煮込み (フカヒレの上湯煮込みをお選びの際は+3240円頂戴致します)

Soup with shark's fin, fish maw and shredded chicken or Braised standard shark's fin in purse shape

北京烤填鴨 或 七福脆皮鷄 北京ダック 又は 金鷄の姿揚げ

Peking duck or Seventh Son's famous crispy chicken

豉椒炒白金豚

白金豚の黒豆味噌炒め

Stir fried sliced pork with black bean sauce

本日海鮮料理推介

本日のおすすめ海鮮料理

Today's recommended seafood dish

本日野菜料理

本日のおすすめ野菜料理

Today's recommended vegetable dish

自選飯 或 麵

御飯 又は 麵

Rice or noodles

自選甜品

デザート

Choice of dessert

別途10%のサービス料を頂戴いたします。

杏桃

御1人様 (2名様より) ¥20,000(税込¥21,600)

前菜

Appetizer

前菜

紅焼排翅 或 清湯排翅

フカヒレ《ヨシキリザメ》の上湯煮込み 又は 上湯スープ仕立て

Braised standard shark's fin in purse shape or consommé style using Seventh Son's stock

北京烤填鴨 或 七福脆皮鶏

北京ダック 又は 金鶏の姿揚げ

Peking duck or Seventh Son's famous crispy chicken

龍蝦料理 或 碧緑32頭吉品干鮑 (+3240円)

伊勢海老料理 又は

32頭 干し鮑の牡蠣ソース煮込み (干し鮑をお選びの際は+3240円頂戴致します)

Live Lobster or Braised abalone (32 heads)with oyster sauce (add +3240円)

本日の肉料理推介

Today's recommended meat dish

本日のおすすめ肉料理

碧緑珊瑚

Stir fried seasonal vegetable topped with fresh crab roe

季節野菜の蟹味噌あんかけ

自選飯 或 麵

Rice or noodles

御飯 又は 麵

自選甜品

Choice of dessert

デザート

別途10%のサービス料を頂戴いたします。

蓮花

御1人様 (2名様より) ¥35,000(税込¥37,800)

前菜

Appetizer

前菜

白灼蝦

Blanche live shrimps

才巻き海老の湯引き

蟹黄大散翅 或 蟹黄燴官燕

蟹味噌入り横ヒレ煮込みスープ 又は 蟹味噌入り燕の巣のスープ

Soup with premium grade shark's fin and fresh crab cream
or Bird's nest soup with fresh crab roe

北京烤填鴨 或 七福脆皮鶏

Peking duck or Seventh Son's famous crispy chicken

北京ダック 又は 金鶏の姿揚げ

碧緑32頭吉品干鮑婆參

Braised abalone (32 heads) and sea cucumber with oyster sauce

32頭 干し鮑となまこの牡蠣ソース煮込み

龍蝦料理 或 和牛肉料理

Live Lobster or Today's recommended Japanese beef dish

伊勢海老料理 又は 本日のおすすめ和牛肉料理

海參絲扒時菜

Stir fried seasonal vegetable topped sea cucumber

季節野菜のなまこ細切りあんかけ

自選飯 或 麵

Rice or noodles

御飯 又は 麵

自選甜品

Choice of dessert

デザート

紫荊

御1人様 (2名様より) ¥48,000(税込¥51,840)

前菜

Appetizer

前菜

紅焼海虎翅 或 清湯海虎翅

至高フカヒレの上湯煮込み 又は 上湯スープ仕立て

Braised exquisite grade shark's fin or consomme style using Seventh Son's stock

北京烤填鴨 或 七福脆皮鶏

北京ダック 又は 金鶏の姿揚げ

Peking duck or Seventh Son's famous crispy chicken

碧緑婆参29頭吉品干鮑

29頭 干し鮑となまこの牡蠣ソース煮込み

Braised abalone (29 heads) and sea cucumber with oyster sauce

龍蝦料理

Live Lobster

伊勢海老料理

和牛肉料理

Today's recommended Japanese beef dish

本日のおすすめ和牛肉料理

蟹黄竹筴扒時菜

季節野菜とキヌガサタケの蟹味噌あんかけ

Seasonal vegetables and bamboo pitch with fresh crab roe

自選飯 或 麵

Rice or noodles

御飯 又は 麵

椰汁燉官燕 或 杏汁燉官燕

燕の巣のココナッツミルク煮 又は アーモンドスープ煮

Sweetened double boiled bird's nest in coconut or almond cream

別途10%のサービス料を頂戴いたします。

