

## 特別価格セブンスサン マスターコース

御1人様 ¥49,500税別 2名様より

七種前菜 前菜の七種盛り合わせ

Appetizer

火焰醉蝦 酔っ払い海老

Blanche live shrimps with Chinese wine

紅焼頂群翅 極上フカヒレの上湯煮込み

Braised superior grade shark's fin

七福脆皮鶏 金鶏の姿揚げ

Seventh Son's famous crispy chicken

碧緑婆參29頭吉品干鮑 29頭 干し鮑の牡蠣ソース煮込み

Braised abalone (29 heads) with oyster sauce

特別価格で+¥14,000税別で20頭吉品干し鮑に変更頂けます。

釀局蟹蓋 蟹肉の甲羅詰オープン焼き

Baked stuffed crab in shell

竹筍釀官燕 燕の巣のキノガサタケ巻き

Stuffed bamboo fungus with bird's nest

瑤柱荷葉飯 蓮の葉で包んだ蒸し炒飯

Seventh Son's famous lotus leaf rice

椰汁燉官燕 燕の巣のココナッツミルク煮

Sweetened double boiled bird's nest in coconut

## エメラルド 緑寶石

御1人様 ¥11,000税別 2名様より

三種前菜 前菜の三種盛り合わせ

Appetizer

北京烤填鴨 (两片) 北京ダック (御1人様2枚)

Peking duck (two pieces)

推介點心三款 本日のおすすめ点心3品

Dim sum

竹筍金菇魚翅羹 キヌガサタケとエノキ入りフカヒレスープ

Soup with shark's fin and bamboo fungus

※+¥5,000税別でフカヒレ姿煮に変更頂けます。

自選一品料理 お好みの一品をお選びください

Please choose one piece you like

西檸煎鶏 或 鶏の揚げ物レモンソースがけ 又は

麻婆豆腐 或 マーポー豆腐 又は

川汁蒸海鮮 海鮮と春雨の四川風蒸し

Deep fried fillet of chicken in lemon sauce or Mapo tofu or Steamed seafood with chili black bean sauce

生菜片鴨鬆 北京ダック挽き肉のレタス包み

Minced duck served with lettuce

豉油皇炒麵 又は 揚州炒飯

香港焼きそば 又は 五目炒飯

Fried chinese egg noodle or Fried rice "yeung chow" style

甜品 デザートプレート

Dessert

# ルビー 紅寶石

御1人様 ¥17,600税別 2名様より

## 四種前菜

前菜の四種盛り合わせ

Appetizer

## 生蝦

才巻海老 茹で/醤油煎り焼き

Live shrimps

## 腿蓉瑤柱官燕羹

金華ハムと干し貝柱入り燕の菓のスープ

Braised bird's nest soup with "kim wa" ham and conpoy

## 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

※ 北京ダックをご注文のお客様に限り  
+¥600税別で北京ダック挽き肉のレタス包み1枚追加頂きます。

## 紅燜海鮮豆腐煲

海鮮と豆腐と野菜の土鍋煮込み

Braised seafood and tofu with vegetable in claypot

## 推介點心二款

本日のおすすめ点心2品

Dim sum

## 排翅【37g】扒炒飯

フカヒレ姿ハーフサイズ入りあんかけ炒飯

Braised fried rice with shark's fin (37g)

※ +¥3,500税別でフカヒレ姿 (74g) に変更頂きます。

## 自選甜品

デザートプレート

Choice of dessert

# サファイア 藍寶石

御1人様 ¥25,300税別 2名様より

## 五種前菜

前菜の五種盛り合わせ

Appetizer

## 生蝦

ニンニク揚げ/酔っ払い海老

Blanche live shrimps with Chinese wine or Fried shrimps with garlic

## 蟹黄魚翅羹

青蟹味噌(黄)入りフカヒレスープ

Soup with shark's fin and fresh crab cream

※ +¥3,500税別でフカヒレ姿の上湯煮込み 或は  
+¥8,000税別で極上フカヒレの上湯煮込みに変更頂きます。

## 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

※ 北京ダックをご注文のお客様に限り  
+¥600税別で北京ダック挽き肉のレタス包み1枚追加

## 碧緑32頭吉品干鮑

32頭 干し鮑の牡蠣ソース煮込み

Braised abalone (32 heads)with oyster sauce

特別価格で+¥18,000税別で20頭吉品干し鮑に変更頂きます。

## 推介點心二款

本日のおすすめ点心2品

Dim sum

## 蒜蓉和牛条炒飯 又は 黒椒和牛条炒麵

和牛ロースの炒め、ニンニク炒飯添え 又は  
和牛ロースのせ焼きそば、黒胡椒風味

Pan fried Japanese beef with garlic fried rice or Fried noodle with Japanese beef with black pepper sauce

## 自選甜品

デザートプレート

Choice of dessert