

今月のおすすめ点心 DIM SUM

各 ¥1,200(税込¥1,320)

芝士焗蝦杯 (三件) 海老入りチーズタルト (三個)
Prawn tart with cheese (3 pieces)

芋絲炸春卷 (三件) タロ芋入り春巻き (三個)
Deep fried taro spring rolls (3 pieces)

帶子炸雲吞 (三件) 帆立入り揚げワンタン (三個)
Deep fried scallop wonton with sweet and sour sauce (3 pieces)

瑤柱豆苗餃 (三件) 豆苗と干し貝柱入り蒸し餃子 (三個)
Steamed conpoy and pea sprouts dumplings (3 pieces)

干蒸牛肉賣 (四件) 牛肉シュウマイ (四個)
Steamed minced beef balls (4 pieces)

菜肉雞飽仔 (三件) 鶏肉と野菜入り蒸し饅頭 (三個)
Steamed chicken and vegetable buns (3 pieces)

蟹肉魚翅飽 (三件) フカヒレ入り蟹肉小籠飽 (三個)
Steamed crab meat and pork dumplings with shark's fin (3 pieces)

★ 蛋王蓮蓉飽 (三件) 卵黄と蓮の実の餡入り饅頭 (三個)
Steamed bun with sweetened lotus seed paste (3 pieces)

※ 別途10%のサービス料を頂戴いたします。

Lunch 禄 ROKU

御1人様 (2名様より) ¥5,500 (税込¥6,050)

烧味拼涼菜 焼き物入り前菜
Appetizer

韭王瑤柱羹 干し貝柱と黄ニラのとろみスープ
Conpoy and golden Chinese chives soup

◆ (+660円で名物 フカヒレ入りスープ餃子に変更できます。又は
+4400円でフカヒレ《ヨシキリザメ》の姿煮に変更できます。)

點心四品 点心四品
Dim sum

本日推介料理 本日の一品料理
Today's recommended dish

生炒糯米飯 或 酸辣湯麵
もち米の炒飯 又は サンラータンメン
Fried glutinous rice or Spicy hot and sour noodles soup

紫米椰露 紫米とココナッツミルクのお汁粉
Coconut milk with purple rice

※ 別途10%のサービス料を頂戴いたします。

Lunch 寿 JU

御1人様 (2名様より) ¥8,200 (税込¥9,020)

焼味拼涼菜

焼き物入り前菜

Appetizer

魚翅灌湯餃

フカヒレ入りスープ餃子

Soup dumpling with shark's fin

- ◆ (+3850円でフカヒレ《ヨシキリザメ》の姿煮に変更できます。又は
+4400円で家全七福特製、上湯で仕上げた燕の巣と鶏挽き肉のとろみスープに変更できます。)

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

點心 四品

點心 四品

Dim sum

廚師推介料理

料理長のおすすめ一品料理

Chef's recommended dish

生炒糯米飯 或 酸辣湯麵

もち米の炒飯 又は サンラータンメン

Fried glutinous rice or Spicy hot and sour noodles soup

甜品

季節のデザート

Dessert

※ 別途10%のサービス料を頂戴いたします。

Lunch 桂花 KEIKA

御1人様 (2名様より) ¥12,500 (税込¥13,750)

五拼盆

焼き物入り五種前菜の盛り合わせ

Colourful appetizer plate

菜胆北菇炖小排翅 或 瑤柱烩雪蛤

季節野菜と干し椎茸入りミニフカヒレの澄ましスープ 又は
干し貝柱とカエルの脂肪入り煮込みスープ

Double boiled mini shark's fin with seasonal vegetables and dry mushroom or
Braised hasma with conpoy

- ◆ (+3080円でフカヒレ《ヨシキリザメ》の姿煮に変更できます。)

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

點心 四品

點心 四品

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

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

甜品

季節のデザート

Dessert

※ 別途10%のサービス料を頂戴いたします。