

## 点心ランチ

DIM SUM LUNCH

御 1 人様 ¥4,300 税別 2 名様より

※点心コースをご注文のお客様に限り ¥1,760 税別の  
名物フカヒレ入りスープ餃子を ¥1,300 税別で提供致します。

従 A 菜牌自選 8 款點心 お好きな点心 8 種類 (A メニューからお選び下さい)

8 kinds of favorite dim sum (Please choose from the A menu.) ※同じグループで統一させていただきます。

任選一款 お好みの一品をお選び下さい

Please choose one piece you like.

+ ¥300 税別 でグランドメニューの麺・飯からお選び頂けます。

叉焼湯麵 チャーシュー入り汁そば

Soup egg noodles with honey roasted pork "char siu"

白粥 お粥セット

Porridge

豉油皇炒麵 黄ニラとモヤシ入り焼きそば (香港焼きそば)

Chinese fried noodle with soy sauce

自選甜品 デザートと香港菓子

Dessert + ¥3,000 税別 燕の巣のゼマンゴープリンに変更頂けます。

## 平日ランチ WEEKDAY LUNCH (土、日祝を除く)

御 1 人様 ¥3,200 税別 2 名様より

※限定ランチは各種割引サービスの適用は除外とさせていただきます。

叉焼拼涼菜 Appetizer 前菜

雲吞湯 Won-ton soup ワンタンスープ

+ ¥1,100 税別で名物 フカヒレ入りスープ餃子に変更できます。

自選點心 2 款 A メニューからお好きな点心 2 品

Choose 2 kinds of favorite dim sum from the A menu. ※同じグループで統一させていただきます。

本日麵或飯 Today's noodle or rice 五目炒飯 又は 香港焼きそば

+ ¥300 税別でグランドメニューの麺・飯からお選び頂けます。

本日甜品 Today's Dessert 本日のデザート

## 「七福」飲茶ランチ

"SEVENTH SON" YAM CHA LUNCH

御 1 人様 ¥5,400 税別 2 名様より

前菜 前菜の盛合わせ

Appetizer

本日湯羹 本日のスープ

Today's soup or +¥650 change to soup dumpling with shark's fin

+ ¥700 税別 で名物 フカヒレ入りスープ餃子に変更できます。

+ ¥5,200 税別 特別価格でフカヒレ《ヨシキリザメ》の姿煮に変更頂けます。

自選 4 款點心 お好きな点心 4 種類 (A と B メニューからお選び下さい)

4 kinds of favorite dim sum (Please choose from the A&B menu.) ※同じグループで統一させていただきます。

任選一款 お好みの一品料理をお選び下さい

Please choose one piece you like.

川汁豆腐蒸海鮮 海鮮と豆腐の四川ソース蒸し

Steamed seafood and tofu with Sichuan sauce

古老肉 酢豚

Sweet and soured pork

清炒什菜 ミックス季節野菜の塩炒め

Stir-fried seasonal vegetables

任選一款 お好みの食事をお選び下さい

Please choose one piece you like.

姜葱皮蛋粥 ピータン入りお粥

Ginger onion and prepared duck egg porridge

鶏球湯麵 干鶏肉入り汁そば

Soup noodle with chicken

自選甜品 デザートと香港菓子

Dessert, Petit Fours

+ ¥3,000 税別 燕の巣のゼマンゴープリンに変更頂けます。

# 至福ランチ

“PARADISE” LUNCH

御1人様 ¥8,700 税別 2名様より

## 前菜

Appetizer

## 前菜の盛合わせ

## 魚翅灌湯餃

Soup dumpling with shark's fin

+ ¥5,200 税別 特別価格でフカヒレ《ヨシキリザメ》の姿煮に変更頂けます。

+ ¥5,200 税別 特別価格で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頂  
けます。

## 北京烤填鴨 或 七福脆皮鶏

Peking duck or Seventh Son's famous crispy chicken ※同じグループで統一させていただきます。

※ 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

## 従 A 和 B 菜牌自選 4 款點心 お好きな点心 4 種類 (A と B メニューからお選び下さい)

4 kinds of favorite dim sum (Please choose from the A&B menu.) ※同じグループで統一させていただきます。

## 今日推介料理

Today's recommended dish

+ ¥10,000 税別 特別価格で吉浜産 32 頭干し鮑に変更頂けます。

## 本日の飯或麵

Please choose one piece you like.

## 自選甜品

Dessert, Petit Fours

+ ¥3,000 税別 燕の巣のせマンゴープリンに変更頂けます。

## 名物 フカヒレ入りスープ餃子

## 北京ダック 又は 金鶏の姿揚げ

## 本日のおすすめの一品料理

## 本日のお食事

## デザートと香港菓子

## A 点心メニュー ※甘い点心

### 蛋黃麻蓉飽

Seamed buns with black sesame paste



卵黄とごまの実入り饅頭(3)

¥1,100

### 脆皮芝麻球

Deeply fried sesame balls



ごま揚げ団子(4)

¥1,100

### 鮮奶雞蛋撻

Baked egg tarts



プリンタルト(3)

¥1,100

## B 今月のおすすめ点心 各 ¥1,200

### 香麻千層蝦 (2)

Shrimp and "kim wa" ham pie with sesame seeds (2 pieces)

### 香炸蓮藕餅 (3)

Pan fried lotus root and prawn dumplings (3 pieces)

### 上素炸春卷 (3)

Deep fried mixed vegetable spring rolls (3 pieces)

### 時菜帶子餃 (3)

Steamed vegetable and scallop dumplings (3 pieces)

### 時菜牛肉球 (3)

Steamed minced beef balls with vegetable (3 pieces)

### 家鄉腊腸卷 (2)

Steamed buns with Chinese liver sausage (2 pieces)

### 鮮菇滑雞扎 (2)

Steamed chicken and mushroom wrapped in dried bean curds (2 pieces)

### 黒芝麻丸子 (3)

Deep fried sesame dumpling (3 pieces)

### 海老と金華ハム入り胡麻風味パイ

Shrimp and "kim wa" ham pie with sesame seeds (2 pieces)

### 蓮根の海老すり身はさみ揚げ

Pan fried lotus root and prawn dumplings (3 pieces)

### 精進野菜の春巻

Deep fried mixed vegetable spring rolls (3 pieces)

### 野菜入り帆立の餃子

Steamed vegetable and scallop dumplings (3 pieces)

### 季節野菜と牛挽き肉団子の蒸しもの

Steamed minced beef balls with vegetable (3 pieces)

### 中国ソーセージ巻き饅頭

Steamed buns with Chinese liver sausage (2 pieces)

### 鶏肉、椎茸の湯葉巻き蒸し

Steamed chicken and mushroom wrapped in dried bean curds (2 pieces)

### 黒胡麻の実の餡入り揚げ団子

Deep fried sesame dumpling (3 pieces)

## 家全七福酒家 お昼の名物

### 魚翅灌湯餃

Soup dumpling with shark's fin



フカヒレ入りスープ餃子(1)

¥1,760

※上記価格は税抜価格となっています。別途消費税を頂戴致します。



## A 点心メニュー

### 鲜蝦燒賣皇

Steamed pork and prawn dumplings



海老入りシューマイ(4)

¥1,100

### 豉汁蒸排骨

Steamed spare ribs with black bean sauce



骨付バラ肉の黒豆味噌煮(1)

¥1,100

### 腊味羅白糕

Fan-fried roddish cakes



大根もち(3)

¥1,100

### 竹筴上素卷

Steamed bean curd rolls



絹笠茸入り五日野菜の湯葉巻き(2)

¥1,200

### 蟹肉魚翅餃

Steamed crab meat dumplings with shark's fin



蟹肉入りフカヒレ餃子(4)

¥1,200

### 鲜蝦蒸粉菜

Prawn and vegetable dumplings



海老と野菜の餃子(3)

¥1,200

### 蝦蓉韭菜餃

Prawn and chives dumplings



海老とニラ入り蒸し餃子(3)

¥1,200

### 瑤柱珍珠雞

Lotus leaf wrapped sticky rice



ちまき(2)

¥1,200

### 蠔油叉燒飽

Char Siu buns



チャーシュー入り饅頭(3)

¥1,200

### 小籠灌湯飽

Steamed shanghai dumplings



小籠包(4)

¥1,200

### 筍尖鲜蝦餃

Steamed prawn dumplings



海老蒸し餃子(4)

¥1,320

### 鲜蝦炸春卷

Prawn spring rolls



海老入り春巻(3)

¥1,320

### 安蝦咸水角

Deep fried glutinous dumplings with prawn and vegetables



海老入りもち米の揚げ餃子(3)

¥1,200

### 生蔥韭菜餅

Fan fried chives and vegetable dumplings



ニラ入り揚げもち(3)

¥1,200

お客様に最高級の広東料理を食す喜びを感じて頂けること、

それが私どもの喜びでもあります。

どうぞ、家全七福でお食事の際はその時々のご希望や

ご要望をお気軽にご相談ください。

例えば、メニューにない特別な食材を使った料理をご用意することや、

お客様のご希望にあわせてコース料理にひと工夫することも、

私どもの「おもてなしの心」の表現のひとつと考えています。

ご自宅でお食事を楽しむ時と同じ気軽さや心地良さを、

当店で感じて頂くことができたなら、幸いです。

※掲載価格はすべて税抜価格となっております。別途消費税を頂戴致します。

※当店の料理には、ピーナッツオイルを使用しております。

※食材にアレルギーがある方はスタッフにお伝えください。

※炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用しております。

※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

※Consumption tax is not included in the price.

※We use peanut oil for cooking.

※Kindly inform the staff prior to ordering if you are allergic to any food ingredients.

※Fried rice Thai rice. Other Japanese rice.

※Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

(注) 写真は単品でご注文の際の数となります。