

## 今月のおすすめ点心 DIM SUM

各 ¥1,200(税込¥1,320)

香麻千層蝦 (二件) 海老と金華ハム入り胡麻風味パイ (二個)  
Shrimp and "kim wa" ham pie with sesame seeds (2 pieces)

香炸蓮藕餅 (三件) 蓮根の海老すり身はさみ揚げ (三個)  
Pan fried lotus root and prawn dumplings (3 pieces)

上素炸春卷 (三件) 精進野菜の春卷 (三個)  
Deep fried mixed vegetable spring rolls (3 pieces)

豆苗帶子餃 (三件) 豆苗入り帆立の餃子 (三個)  
Steamed pea sprouts and scallop dumplings (3 pieces)

時菜牛肉球 (三件) 季節野菜と牛挽き肉団子の蒸しもの (三個)  
Steamed minced beef balls with vegetable (3 pieces)

家郷腊腸卷 (二件) 中国ソーセージ巻き饅頭 (二個)  
Steamed buns with Chinese liver sausage (2 pieces)

鮮菇滑鷄扎 (二件) 魚の浮き袋、鶏肉、椎茸の湯葉巻き蒸し (二個)  
Steamed chicken and mushroom wrapped in dried bean curds (2 pieces)

★ 黒芝麻丸子 (三件) 黒胡麻の実の餡入り揚げ団子 (三個)  
Deep fried sesame dumpling (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)

焼味拼涼菜 焼き物入り前菜

Appetizer

香茜牛肉魚肚羹 牛挽き肉と魚の浮き袋、香菜入りとろみスープ

Minced beef soup with fish maw and coriander

◆ (+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  
+4,400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 點心四品

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 肉絲湯麵

もち米の炒飯 又は 豚肉細切り入り湯麵

Fried glutinous rice or Soup egg noodles with shredded pork

嚙嚙喳喳

ココナッツミルクの冷しお汁粉

Mixed beans coconut soup

※ 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

- ◆ (+3,850円でフカヒレ《ヨシキリザメ》の姿煮に変更できます。又は  
+4,400円で家全七福特製、上湯で仕上げた  
燕の巣と鶏挽き肉のトロ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 肉絲湯麵

もち米の炒飯 又は 豚肉細切り入り湯麵

Fried glutinous rice or Soup egg noodles with shredded pork

## 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

## 蟹粉海鮮扒小排翅 或 蟹粉海鮮烩雪蛤

上海蟹味噌と海鮮入りミニフカヒレ姿の煮込みスープ 又は

上海蟹味噌と海鮮、カエルの脂肪入り煮込みスープ

Braised mini shark's fin with fresh shanghai crab roe and seafood or

Braised hasma with fresh shanghai crab roe and seafood

- ◆ +3,080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。