

今月のおすすめ点心

各 ¥1,100(税込¥1,188)

蜜汁叉烧酥 叉烧入りパイ

Char siu (barbecue pork) pie

沙律明蝦角 海老入り揚げ餃子、マヨネーズ添え

Deep fried prawn dumplings with salad sauce

韭王煎竹卷 黄ニラ入り湯葉の焼きもの

Deep fried bean curd skin rolls with chives

薑蔥牛肉角 牛肉入り餃子の葱、生姜蒸し

Steamed beef dumplings with ginger and leek

秋葵帶子餃 okra入り帆立の餃子

Steamed scallop and okra dumplings

魚翅鳳尾卷 海老入り蒸し餃子、フカヒレのせ

Steamed prawn dumplings with shark's fins

百花釀西蘭 海老すり身とブロッコリーの蒸しもの

Shrimp paste with broccoli

★ 蛋王豆沙飽 卵黄と小豆餡入り饅頭

Steamed bun with red bean paste

※ 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) ¥5,000 (税込¥5,400)

烧味拼涼菜 前菜

Appetizer

翡翠海鮮羹 海鮮と春雨のとろみスープ 翡翠仕立て

Mixed seafood and bean-starch vermicelli soup with spinach

(+648円で名物 フカヒレ入りスープ餃子に変更できます。又は

+3780円でフカヒレ《ヨシキリザメ》の姿煮に変更できます。)

點心4品 點心4品

Dim sum

本日推介料理 本日の一品料理

Today's recommended dish

生菜蟹肉炒飯 或 蟹肉湯伊麵

蟹肉とレタスの炒飯 又は 蟹肉入りきし麺風つゆそば

Fried rice with crab meat and Lettuce or

Chinese style paste noodles with crab meat braised in soup

西米豆腐花 タピオカ入り杏仁豆腐

Almond jelly with tapioka

※ 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) ¥7,500 (税込¥8,100)

焼味拼涼菜

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

(+3780円でフカヒレ《ヨシキリザメ》の姿煮に変更できます。又は

+3780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

点心4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

生菜蟹肉炒飯 或 蟹肉湯伊麵

蟹肉とレタスの炒飯 又は 蟹肉入りきし麵風つゆそば

Fried rice with crab meat and Lettuce or

Chinese style paste noodles with crab meat braised in soup

甜品

デザート

Dessert

★ランチコース(禄・寿・桂花) をご注文のお客様に限り
10800円の32頭干し鮑を9720円でご提供致します。

※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) ¥11,500 (税込¥12,420)

焼味拼涼菜

前菜

Appetizer

蟹肉毛鹿翅 跟 玉環 或 紅燒排翅 (+3240円)

蟹肉とフカヒレ (毛鹿鮫) のスープ 野菜添え 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)

Shark's fins soup with fresh crab meat or
Braised standard shark's fin in purse shape(add +3240円)

點心

点心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

黒椒金菇白金豚卷

えのきの白金豚巻き 黒胡椒風味

Stir fried Japanese pork rolled enoki mushroom with Cantonese black pepper sauce

上湯浸時菜

季節野菜の上湯スープ浸し

Seasonal vegetables cooked in kim wa ham stock

自選飯 或 麵

御飯 又は 麵

Rice or noodles

甜品

デザート

Dessert

※別途10%のサービス料を頂戴いたします。