

今月のおすすめ点心 DIM SUM

各 ¥1,200 (税込¥1,320)

蜜汁叉烧酥 (二件) 叉烧入りパイ (二個)
Char siu (barbecue pork) pie (2 pieces)

酥炸墨魚丸 (三件) イカすり身団子の揚げもの (三個)
Deep fried minced cuttlefish paste balls (3 pieces)

韭菜窩貼餃 (三件) 挽き肉とニラ入り揚げ餃子 (三個)
Deep fried chives dumplings (3 pieces)

南瓜帶子餃 (三件) 韓国かぼちゃと帆立入り蒸し餃子 (三個)
Steamed scallop and Korean squash dumplings (3 pieces)

羞芽牛肉球 (三件) 牛挽き肉団子と生姜の蒸しもの (三個)
Steamed minced beef ball with ginger (3 pieces)

XO米沙雞 (二件) 鶏肉のXO醬蒸し (二個)
Steamed chicken with XO sauce wrapped in lotus leaf (2 pieces)

上湯鮮竹卷 (三件) 挽き肉の湯葉包み 上湯蒸し (三個)
Steamed bean curd skin roll with pork meat in Seventh Son's stock (3 pieces)

★ 黑芝麻丸子 (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)

烧味拼涼菜 焼き物入り前菜
Appetizer

龍皇海鮮羹 海鮮と春雨、卵白入りとろみスープ
Seafood soup with rice vermicelli and egg white

◆ (+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 点心四品
Dim sum

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

北菇滑雞蒸飯 或 港式牛腩湯麵
干し椎茸と鶏肉入り蒸しご飯 又は 牛バラ肉入り香港湯麵
Steamed rice with dried shiitake mushrooms and chicken or
Soup egg noodles with beef brisket

和栗嚙嚙啫啫 和栗入りココナッツミルクの冷しお汁粉
Japanese chestnut and 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ミ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

北菇滑雞蒸飯 或 港式牛腩湯麵

干し椎茸と鶏肉入り蒸しご飯 又は 牛バラ肉入り香港湯麵

Steamed rice with dried shiitake mushrooms and chicken or
Soup egg noodles with beef brisket

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

野菌炖小排翅 或 腿茸百花烩雪蛤

季節のキノコ入りミニフカヒレ姿の蒸しスープ 又は

金華ハムと卵白のトロミスープ カエルの脂肪添え

Double boiled mini shark's fin soup with seasonal mushroom or
"kim wa" ham and egg white soup with hasma

- ◆ (+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。