

# 今月のおすすめ点心

各 ¥1,100(税込¥1,188)

芝士焗蝦杯 海老入りチーズタルト  
Prawn tart with cheese

瑤柱炸蟹盆 干し貝柱と蟹肉の包み揚げ  
Deep fried crab meat and conpoy ball

香芒芝麻蝦 海老とマンゴー入り胡麻風味揚げ  
Deep fried minced prawn and mango paste with sesame seeds

菠菜帶子餃 ほうレンソウ入り帆立蒸し餃子  
Steamed scallop and spinach dumpling

薑蔥牛肉角 牛肉入り餃子の葱、生姜蒸し  
Steamed beef dumplings with ginger and leek

XO鮮尤仔 イカのXOソース蒸し  
Steamed cuttlefish with XO sauce

魚翅釀北菇 挽き肉の椎茸詰め蒸し、フカヒレのせ  
Steamed mushroom stuffed with mixed meat

★ 蛋王千層糕 カスタード入り重ね蒸しカステラ  
Steamed chinese layered custard sponge cake

※ 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)

焼味拼涼菜 前菜  
Appetizer

羅白昆布瑤柱羹 羅白昆布と干し貝柱入りとろみスープ  
Rausu Konbu(kelp) and conpoy soup

(+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 蟹肉入りきし麵風つゆそば  
Fried rice with crab meat and Lettuce or  
Chinese style paste noodles with crab meat braised in soup

芒果布丁 マンゴープリン  
Fresh mango pudding

※ 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ど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

## 金菇瑤柱蟹肉燴翅 或 紅焼排翅 (+3240円)

蟹肉と干し貝柱入りフカヒレスープ 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)

Fresh crab meat and conpoy soup with shark's fins 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

## 蠔油炒白金豚

白金豚の牡蠣ソース炒め

Stir fried sliced Japanese pork with oyster 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。



