

1月26日(木)から

東京丸ビル店用

## 今月のおすすめ点心

各 ¥1,100(税込¥1,188)

發財好市角 干し牡蠣入りパイ  
Dry oyster pie

五香芋頭糕 タロ芋餅  
Pan fried taro cakes

帶子炸雲吞 帆立入り揚げワンタン  
Deep fried scallop wonton with sweet and sour sauce

羅漢齋粉果 キノコ入り蒸し餃子  
Steamed dumplings with fungus

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

發財大利貴 豚タンのセシュウマイ  
Steamed pork dumplings topped with pig tongue

鮮菇滑鶏扎 鶏肉と椎茸、板湯葉の包み蒸し  
Steamed chicken and mushroom wrapped in dried bean curds

★ 鴻運正年糕 中国甘餅  
Glutinous rice pudding with coconut milk

デザート  
南瓜西米露 タピオカ入り南瓜スープ  
士多啤利鮮奶布丁 いちごのパンナコッタ

※ 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

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

(+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

金蒜楊洲炒飯 或 肉絲湯麵  
五目入りガーリック炒飯 又は 豚肉細切り入り湯麵  
Fried garlic rice with char sui and shrimps or Soup egg noodles shredded pork

芒果布丁 マンゴプリン  
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

## 生菜咸魚鶏粒炒飯 或 蟹肉湯伊麵

鶏肉とレタス入り中華風アンチョビ炒飯 又は 蟹肉入りきし麵風つゆそば

Fried rice with diced chicken, rettuce and salt y fish 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

## 鮑参翅肚羹 或 紅焼排翅 (+3240円)

鮑、フカヒレ、ナマコ、魚の浮き袋のとろみスープ 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)

Soup with abalone, shark's fin, sea cucumber and fish maw 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

## 時菜炒白金豚

白金豚と季節野菜の炒め

Stir fried sliced pork

## 本日野菜料理

本日のおすすめ野菜料理

Today's recommended vegetable dish

## 生菜咸魚鶏粒炒飯 或 蟹肉湯伊麵

鶏肉とレタス入り中華風アンチョビ炒飯 又は 蟹肉入りきし麵風つゆそば

Fried rice with diced chicken, rettuce and salt y fish or  
Chinese style paste noodles with crab meat braised in soup

## 甜品

デザート

Dessert

※別途10%のサービス料を頂戴いたします。