

## 前菜

Appetizer

## 前菜

2~3名様用

蜜汁叉焼 釜焼き叉焼 ￥2,000  
Honey roasted pork (char siu)

脆皮烧肉 豚バラ肉の焼きもの ￥2,000  
Roasted crispy pork belly

貴妃雞 蒸し鶏の冷菜 ￥2,300  
Steamed chicken with a subtle hint of Chinese spices

鹵水牛腩 牛スネ肉の冷菜 ￥2,000  
Sliced beef with subtle hint of Chinese spices

海蜇皮 クラゲの冷菜 ￥2,000  
Jelly fish in sesame oil

松花皮蛋酸姜 ピータンと甘酢生姜 ￥1,500  
Specially prepared duck egg with Chinese pickled ginger

XO醬拌茄子 茄子のXO醬和え ￥1,200  
Marinated aubergine in XO sauce

素鵝 干し椎茸と竹の子の湯葉包みの冷菜 ￥2,000  
Marinated chinese vegetables wrapped with bean curd skin

琥珀合桃拼腰果 揚げクルミとカシューナッツ ￥1,000  
Honey roasted walnuts and cashew nuts

ご人数にあわせ、各種前菜の盛り合わせもご用意できます。

## 調味醬料

Condiments

## 調味料

XO醬 自家製XOソース 50g ￥1,000  
XO chili sauce

# 魚翅

# フカヒレ

Shark's fin

## 海虎翅 至高フカヒレ

Exquisite grade shark's fin

紅焼 或 清湯 上湯煮込み 又は 上湯スープ仕立て 御1人様 ¥20,000

Braised or consomme style using Seventh Son's stock

蟹黄海虎翅 蟹味噌入りとろみスープ 御1人様 ¥17,500

Soup with fresh crab cream

蟹肉海虎翅 蟹肉入りとろみスープ 御1人様 ¥11,000

Soup with fresh crab meat

## 頂裙翅 極上フカヒレ

Superior grade shark's fin

紅焼 或 清湯 上湯煮込み 又は 上湯スープ仕立て 御1人様 ¥16,000

Braised or consomme style using Seventh Son's stock

## 大散翅 横ヒレ

Premium grade shark's fin

紅焼 或 清湯 上湯煮込み 又は 上湯スープ仕立て 御1人様 ¥16,000

Braised or consomme style using Seventh Son's stock

蟹黄大散翅 蟹味噌入りとろみスープ 御1人様 ¥13,500

Soup with fresh crab cream

蟹肉大散翅 蟹肉入りとろみスープ 御1人様 ¥9,000

Soup with fresh crab meat

## 排翅 ヨシキリ姿

Standard shark's fin in gurse shape

紅焼 或 清湯 上湯煮込み 又は 上湯スープ仕立て 御1人様 ¥7,000

Braised or consomme style using Seventh Son's stock

フカヒレの詳しい調理方法はスタッフにご相談ください。

家全七福のフカヒレはオーナーと香港の総料理長の手によって選ばれ、質、大きさ、いずれも最高級なものを使用しております。手練れの料理人の手によって、ヒレについた脂肪や余分な部分をやさしく、丁寧に取り除いて、一本一本の繊維状にしていく手間と時間をかけた伝統的な手法で料理しています。一般的な姿煮ではなく、フカヒレ一本一本の食感をお楽しみいただくのが家全七福のこだわりです。

Its quality is defined by the character of its needles which need to be thick, long, gentle, and translucent. With a smooth, soft texture that exhibits slight resistance as you bite into it. The preparation of shark's fin involves hours of intense labor by our chefs in which they must repeat the cycle of soaking and cleaning before boiling, double boiling and braising in our own kim wa nam (chicken and pork stock).



魚翅  
フカヒレ

## 岩手吉品鮑

Dried Abalone from Iwate, Japan

## 岩手産干し鮑

### 壕皇原隻吉品鮑

干し鮑の牡蠣ソース煮込み

御1人様 時価

Braised whole dried gyojone with oyster sauce

## 花膠

fish maw

## 魚の浮き袋

### 上湯花膠

魚の浮き袋スープ

御1人様 時価

fish maw in Seventh Son's stock

(前日予約)

### 碧緑紅炆花膠

魚の浮き袋の煮込み

御1人様 時価

Braised whole fish maw with oyster sauce

(前日予約)

## 婆参

Sea cucumber

## なまこ

### 碧緑紅炆婆参

なまこの煮込み

御1人様 ￥1,300

Braised sea cucumber with vegetable

### 蝦子雙冬婆参

なまこ、椎茸、竹の子の蝦子煮込み

御1人様 ￥2,300

Braised sea cucumber, mushroom, bamboo shoot with shrimp roe

干し鮑、魚の浮き袋、なまこの詳しい調理方法はスタッフにご相談ください。

海鮮料理のなかでも高級食材にあげられるのが、アワビです。

中でも日本産、天然の乾燥アワビは格別な食材です。

家七福では、知識と技術を要する干しアワビの見極めは、

この道50年の経験を有するオーナー自ら手がけています。

仕入れ後は、天日干しされ、適切な保存方法で熟成。

熟成されたアワビは深い黄金色に輝き、驚くほどうま味が増します。

料理人により、素材の持ち味を余すところなく引き出して、濃厚な味と香りを奏でます。

One of the most expensive dried ingredients in Chinese cuisine we use only premium grade abalone from Japan. All the dried abalone raised at our restaurant is personally hand-picked by our owner based on 50 years of experience.

Our chef further ages the abalones under the sun, improving their flavor through impeccable storage and maturation.



鮑

干し鮑

魚の浮き袋は広東料理に欠かせない高級食材の一つです。

タンパク質、脂質、コラーゲンを含み栄養豊富な食材として知られています。

ゼラチン質で味はなく蒸してスープや煮込み料理などに使われます。

独特なねばりとしなやかな弾力性があり

その爽やかな歯ごたえと舌触りからとても人気のあるヘルシーな食材です。

One of the most precious in Cantonese cuisine, our fish maw is sourced from the Indian Ocean, making it among the rarest and most valuable on the market. Fish Maw is highly prized for its renowned nutritional value.



花膠

魚の浮き袋

Bird's nest

竹筴釀官燕

燕の巣のキヌガサタケ巻き

1巻 ¥5,000

Stuffed bamboo fungus with bird's nest

香煎蛋白琵琶燕

燕の巣と蟹肉入り卵白の琵琶型焼き

御1人様 ¥2,000

Pan-fried egg white with bird's nest and fresh crab meat

扒 あんかけ

Braised bird's nest

蟹黄扒官燕

燕の巣の蟹味噌あんかけ

小盆 2~3人様用 ¥18,000

Braised bird's nest with fresh crab cream

竹筴扒官燕

燕の巣のキヌガサタケあんかけ

小盆 2~3人様用 ¥18,000

Braised bird's nest with bamboo fungus

燴 スープ

Bird's nest soup

蟹黄燴官燕

燕の巣と蟹味噌入りとろみスープ

御1人様 ¥9,500

Bird's nest soup with fresh crab cream

上湯燴官燕

燕の巣の上湯とろみスープ

御1人様 ¥8,000

Bird's nest soup with Seventh Son's stock

雞茸燴官燕

燕の巣と鶏挽き肉のとろみスープ

御1人様 ¥8,000

Bird's nest soup with minced chicken

燕の巣の詳しい調理方法はスタッフにご相談ください。

断崖に作られる海燕の巣は、海藻や苔を主食とする「金絲燕」が自らの唾液で作るものです。

白燕・毛燕・黄燕などの種類があり、豊富なコラーゲンで美肌効果があるとされています。

ほかにも疲労回復、食欲増進、整腸作用などがあるとされ、古来より、

手に入れる難しさも加わって大変珍重されてきました。

Bird's nest is celebrated in Chinese culture for its precious nutritional properties. The Chinese have been consuming it for centuries to maintain youthfulness and health.



官燕  
燕の巣

# 遊水海鮮

# 海鮮料理

## Live Seafood

### 活蝦 活才巻き海老

#### Live Shrimp

白灼蝦 才巻き海老の湯引き 8尾 ¥2,800

Blanche live shrimps

火焰蝦 酔っ払い海老 8尾 ¥3,800

Blanche live shrimps with Chinese wine

### 帶子 帆立貝

#### Scallop

蒜茸蒸帶子 帆立のガーリック蒸し 1枚 ¥1,100

Steamed scallop with garlic

豉椒炒帶子 帆立の黒豆味噌炒め ¥2,200

Stir-fried scallops with black bean sauce

### 活龍蝦 活伊勢海老

産地はスタッフにお問い合わせください。

#### Live Lobster

上湯焗龍蝦 伊勢海老の上湯スープ蒸し焼き 時価

Stir-fried live lobster with Seventh Son's stock

豉椒炒龍蝦 伊勢海老の黒豆味噌炒め 時価

Stir-fried live lobster with black bean sauce

金銀蒜蒸龍蝦 伊勢海老のガーリック風味蒸し 時価

Steamed live lobster and vermicelli with garlic

### 活魚 活魚(アズキハタ/キハタなど)

#### Live Group

清蒸鮮魚 活魚の蒸しもの 時価

Steamed live group

油泡鮮魚 活魚の炒め 時価

Stir-fried live group

紅炆鮮魚 活魚の煮込み 時価

Braised live group

本日入荷の海鮮につきましてはスタッフにご相談ください。

# 鶏

## 鶏肉料理

### Chicken

七福脆皮雞 金鶏の姿揚げ 半羽 ¥5,000 1羽 ¥10,000

Seventh Son's Famous crispy chicken

花彫焗子雞 龍崗鶏の紹興酒煮込み 半羽 ¥5,000 1羽 ¥10,000

Braised chicken in premium chinese wine

金華玉樹雞 龍崗鶏と金華ハム、椎茸のはさみ蒸し 半羽 ¥7,000 1羽 ¥14,000

Steamed chicken with 'kim yid' ham and vegetables

碧綠上湯雞 龍崗鶏と季節野菜の蒸しもの 半羽 ¥7,000 1羽 ¥14,000

Steamed chicken with vegetables

# 鴨

## 家鴨料理

### Duck

北京烤填鴨 北京ダック 半羽 ¥7,000 1羽 ¥14,000

Peking duck

# 鳩

## 鳩料理

### Pigeon

豉油皇乳鳩 鳩の醤油煮込み 1羽 ¥4,000

Braised pigeon in soy sauce

家全七福の代表料理の一つである「金鶏の姿揚げ」に使われるのは、香港から広州にかけて放し飼いにされた龍崗鶏(ロンゴンガイ)と呼ばれる種類のメスの若鳥です。引き締まった細身ながら、背中と尻に油が乗るといった特徴があります。鶏を吊るし、100回以上も油をかけて火を通し、じっくりと時間をかけながら皮のパリッとした姿揚げに仕上げます。

現在日本国内の各店舗で使われている龍崗鶏は茨城県で契約飼育されているものです。日本への出店に際して、オーナー自ら全国の養鶏場をまわり広東料理にあう鶏を探し求めましたが、肉厚で脂分の多い日本の鶏は広東料理にはむかず香港からツガイを持ち込み特別に飼育したものを使用しています。

The hanging chicken is first coated in our homemade marinade. Then, as the flavour is full, absorbent butter hot oil is poured continuously over the bird until it is cooked, resulting in a crispy skin that contrasts against the softness of the meat. In Japan, Seventh Son has partnered with a farm to exclusively breed and supply a special Canton chicken type to its restaurants throughout the country.

# 鶏

# 牛

## 牛肉料理

Beef

小:2~3人様用 中:3~4人様用

### 七彩和牛絲

和牛の七彩細切り炒め

小 ¥4,000 中 ¥6,000

Stir-fried shredded Japanese beef with vegetables

### 蠔油炒和牛片

和牛とキノコの牡蠣ソース炒め 小 ¥4,000 中 ¥6,000

Stir-fried sliced Japanese beef and mushroom with oyster sauce

### 中式和牛柳

中国式和牛ロースステーキ 小 ¥6,000 中 ¥9,000

Pan-fried Japanese beef Chinese style

# 豚

## 豚肉料理

Pork

小:2~3人様用 中:3~4人様用

### 豉椒炒肉片

豚肉の黒豆味噌炒め

小 ¥2,800 中 ¥4,200

Stir-fried sliced pork with black bean sauce

### 菠蘿咕嚕肉

パイナップル入り酢豚

小 ¥2,800 中 ¥4,200

Sweet and sour pork with pineapple

### 肉排 (椒塩/京都/生炒)

骨付き豚バラ肉

(香味揚げ/北京風ソース/甘酢ソース) 小 ¥2,800 中 ¥4,200

Deep fried spare ribs (in chili and spice / in Beijing style / in sweet and sour sauce)

## 時菜

## 季節の野菜

Seasonal vegetables

小:2~3人様用 中:3~4人様用

### 蟹肉扒

季節野菜の蟹肉あんかけ

小 ¥3,400

中 ¥5,100

Topped with fresh crab meat.

### 上湯

季節野菜の上湯スープ浸し

小 ¥3,200

中 ¥4,800

Cooked with Seventh Son's stock.

### 清炒

季節野菜の炒め

小 ¥2,800

中 ¥4,200

Cantonese stir fry.

## 豆腐

## 豆腐

Tofu

小:2~3人様用 中:3~4人様用

### 鼎湖上素齋腐件

キヌガサタケと板湯葉入り  
精進野菜の煮込み

小 ¥4,000

中 ¥6,000

Selected Chinese vegetables and bamboo fungus (ing woo yin).

### 蟹黄扒豆腐

揚げ豆腐の蟹味噌あんかけ

小 ¥4,000

中 ¥6,000

Braised tofu topped with fresh crab meat.

### 蝦子竹笙扒豆腐

揚げ豆腐の蝦子と  
キヌガサタケあんかけ

小 ¥4,000

中 ¥6,000

Braised tofu with shrimp and bamboo fungus.

## 湯羹

## スープ

Soup

### 花膠燴雞絲

魚の浮き袋と鶏肉細切りとろみスープ

御1人様 ¥1,800

Fish maw and shredded chicken soup.

### 韭王瑤柱羹

干し貝柱と黄ニラのとろみスープ

御1人様 ¥1,800

Darpo and golden Chinese chives soup.

### 海鮮豆腐羹

海鮮と豆腐のとろみスープ

御1人様 ¥1,800

Mixed seafood and tofu soup.

### 蟹肉粟米羹

蟹肉入りコーンスープ

御1人様 ¥1,500

Fresh crab meat and sweet corn soup.



# 飯

# 御飯料理

## Rice

瑤柱荷葉飯	蓮の葉で包んだ蒸し炒飯	御1人様 ¥1,500
<small>Seventh Son's famous lotus leaf rice</small>		
鮑汁章魚雞粒飯	干し鮑の煮汁を入れた干しタコと鶏肉の炒飯	—皿 ¥2,500
<small>Fried rice with abalone sauce</small>		
福建炒飯	福建風あんかけ炒飯	—皿 ¥2,500
<small>Fried rice Fujian style</small>		
脆貝云腿旦白炒飯	金華ハムと干し貝柱、卵白のあっさり炒飯	—皿 ¥2,500
<small>Fried rice with crispy scallop and 'kin wa' ham</small>		
咸魚雞粒炒飯	中華風アンチョビと鶏肉の炒飯	—皿 ¥2,500
<small>Fried rice with salty fish and diced chicken</small>		
生炒和牛肉炒飯	和牛挽き肉とレタスの炒飯	—皿 ¥2,500
<small>Fried rice with Japanese beef</small>		
楊洲炒飯	五目炒飯	—皿 ¥2,500
<small>Fried rice 'young chow' style</small>		

# 麵

# 麵料理

## Noodle

上湯生麵 或 河粉	上湯スープ麵 又は フォー	御1人様 ¥1,200
<small>Chinese egg noodle or rice noodle in Seventh Son's stock</small>		
羅漢齋湯麵 或 河粉	キノコ入り湯麵 又は フォー	御1人様 ¥1,500
<small>Soup egg noodles or rice noodles with vegetables and mushrooms</small>		
水餃湯麵 或 河粉	水餃子入り湯麵 又は フォー	御1人様 ¥1,500
<small>Soup egg noodles or rice noodles with fresh shrimp dumplings</small>		
叉燒湯麵 或 河粉	チャーシュー入り湯麵 又は フォー	御1人様 ¥1,500
<small>Soup egg noodles or rice noodles with tasty roasted pork, char sui</small>		
干燒伊麵	“伊府麵”の煮込み麵	—皿 ¥2,500
<small>Braised Chinese 'efa' noodle</small>		
時菜牛肉炒麵	和牛と季節野菜のあんかけ焼きそば	—皿 ¥3,000
<small>Fried noodle with Japanese beef and vegetables</small>		
蟹肉炒麵	蟹肉入りあんかけ焼きそば	—皿 ¥2,500
<small>Fried noodle with fresh crab meat</small>		
肉絲炒麵	豚肉細切り入りあんかけ焼きそば	—皿 ¥2,000
<small>Fried noodle with shredded pork</small>		
星洲炒米粉	シンガポール風カレー味焼きビーフン	—皿 ¥2,000
<small>Fried rice vermicelli Singapore style</small>		
豉油皇炒麵	黄ニラ入り醤油焼きそば	—皿 ¥1,200
<small>Chinese fried noodle with soy sauce</small>		

## 予約料理

Advanced booking

## 予約料理

### 原鼎佛跳牆

「お坊さんが塀を飛び越える」

11種類の山海珍味の壺詰め蒸しスープ 御1人様 ￥50,000

Special Chinese soup from 11 types of the most precious choiced ingredients

(前日予約)

### 肘子燉頂裙翅

金華ハムのスネ肉入り極上ヒレの蒸しスープ 6~8人様用 ￥70,000

Double boiled superior shark's fin soup with 'kimi wa' ham

(前日予約)

### 菜膽雞燉頂裙翅

龍崗鶏と野菜入りフカヒレの蒸しスープ 6~8人様用 ￥70,000

Double boiled selected shark's fin soup with chicken and vegetables

(前日予約)

### 鳳吞燕

龍崗鶏の燕の巣詰め蒸しスープ

6~8人様用 ￥70,000

Double boiled whole chicken stuffed with bird's nest

(前日予約)

### 碧綠紅炆原隻熊掌

熊の手の鮑ソース煮込み

6~8人様用 時 価

Braised whole palm of bear in abalone sauce

(三日前の予約)

### 大紅片皮乳猪全體

子豚の丸焼き一匹

8~10人様用 ￥80,000

Roasted suckling pig (whole)

(三日前の予約)

### 仙鶴神針

鳩のフカヒレ詰め鮑ソース煮込み

1羽 ￥13,000

Braised pigeon stuffed with shark's fin in abalone sauce

(前日予約)

### 脆皮糯米雞

もち米詰め龍崗鶏の姿揚げ

1羽 ￥15,000

Roasted crispy chicken stuffed with glutinous rice

(前日予約)

### 八寶鴨

合鴨の八宝詰め蒸し

1羽 ￥15,000

Braised styled duck with Chinese eight treasure

(前日予約)

### 荔蓉香酥鴨

合鴨のタロ芋包み揚げ

1羽 ￥15,000

Deep fried duck with mashed taro

(前日予約)

### 脆皮燒乳鴿

鳩の姿揚げ

1羽 ￥4,000

Roasted crispy pigeon

(前日予約)



椰盅燉官燕

## 甜品

## デザート

Dessert

椰盅燉官燕	燕の巣のココナッツミルク煮	¥8,000
Sweetened double boiled bird's nest in coconut		
杏汁燉官燕	燕の巣のアーモンドスープ煮	¥8,000
Sweetened double boiled bird's nest with almond cream		
紅豆沙湯丸	白玉入り中華風おしるこ	¥1,100
Chinese style red bean soup with sesame dumpling		
芝麻糊湯丸	白玉入り黒胡麻の温かいスープ	¥1,100
Sweet black sesame soup with sesame dumpling		
杏仁茶湯丸	白玉入りアーモンドの温かいスープ	¥1,100
Sweetened almond cream with sesame dumplings		
合桃露湯丸	白玉入りクルミの温かいスープ	¥1,100
Spiced ground rice walnut sesame dumplings		
芒果布丁	マンゴープリン	¥1,100
Fresh mango pudding		
杏仁豆腐	杏仁豆腐	¥1,100
Almond tofu with fresh fruit		
時菓椰汁西米露	フルーツ入りタピオカココナッツミルク	¥1,100
Coconut milk tapioca topped with seasonal fruit		