

今月のおすすめ点心

各 ¥1,100(税込¥1,188)

發財好市角
Pie with dried oyster

干し牡蠣入りパイ

五香芋頭糕
Pan fried taro cakes

タロ芋餅

帶子炸雲吞
Deep fried scallop wonton with sweet and sour sauce

帆立入り揚げワンタン

羅漢齋粉果
Steamed dumplings with fungus

キノコ入り蒸し餃子

薑蔥牛肉角
Steamed beef dumplings with ginger and leek

牛肉入り餃子の葱、生姜蒸し

發財大利貴
Steamed pork dumplings topped with pig tongue

豚タンのせシュウマイ

鮮菇滑鷄扎
Steamed chicken and mushroom wrapped in dried bean curds

鶏肉と椎茸、板湯葉の包み蒸し

★ 鴻運正年糕
Glutinous rice pudding with coconut milk

中国甘餅

※ 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
Appetizer

前菜

羅臼昆布瑤柱羹
Rausu Konbu (kelp) and conpoy soup

羅臼昆布と干し貝柱入りとろみスープ

(+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
Dim sum

點心4品

本日推介料理
Today's recommended dish

本日の一品料理

金菇銀芽炆伊麵 或 海鮮炒飯

えのきともやし入り伊府麵の煮込み麵 又は 海鮮炒飯

Braised or Chinese "e-fo" noodle with gold mushroom or Fried rice with seafood

芒果布丁
Fresh mango pudding

マンゴープリン

※ 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

Appetizer

前菜

魚翅灌湯餃

Soup dumpling with shark's fin

フカヒレ入りスープ餃子

(+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

+4320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

Peking duck or Seventh Son's famous crispy chicken

北京ダック 又は 金鶏の姿揚げ

點心

Dim sum

点心4品

厨师推介料理

Chef's recommended dish

料理長のおすすめ一品料理

金菇銀芽炆伊麵 或 海鮮炒飯

えのきともやし入り伊府麵の煮込み麵 又は 海鮮炒飯
Braised or Chinese "e-fo" noodle with gold mushroom or Fried rice with seafood

甜品

Dessert

デザート

★ランチコース(禄・寿・桂花)をご注文のお客様に限り
10,800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

Appetizer

前菜

蟹肉百花翅 或 紅焼排翅 (+3240円)

蟹肉入りフカヒレスープ 卵白仕立て 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 fin soup with crab meat and egg white or
Braised standard shark's fin in purse shape(add +3240円)

點心

Dim sum

点心3品

厨师推介海鮮料理

Chef's recommended seafood dish

料理長のおすすめ海鮮料理

鮮冬筍炒白金豚

白金豚と竹の子の炒め
Stir fried sliced platinum pork with bamboo shoot

本日野菜料理

Today's recommended vegetable dish

本日のおすすめ野菜料理

自選飯 或 麵

Rice or noodles

御飯 又は 麵

甜品

Dessert

デザート

※ 別途10%のサービス料を頂戴いたします。