

A 点心メニュー

鲜蝦燒賣皇

Steamed pork and prawn dumplings



海老入りシュウマイ(4)
¥1,000

豉汁蒸排骨

Steamed spare ribs with black bean sauce



骨付バラ肉の黒豆味噌煮(1)
¥1,000

腊味蘿蔔糕

Pan-fried raddish cakes



大根もち(3)
¥1,000

竹筴上素卷

Steamed bean curd rolls



絹筴茸入り五目野菜の湯葉巻き(2)
¥1,100

蟹肉魚翅餃

Steamed crab meat dumplings with shark's fin



蟹肉入りフカヒレ餃子(4)
¥1,100

鲜蝦蒸粉菓

Prawn and vegetable dumplings



海老と野菜の餃子(3)
¥1,100

蝦蓉韭菜餃

Prawn and chives dumplings



海老とニラ入り蒸し餃子(3)
¥1,100

瑶柱珍珠雞

Lotus leaf wrapped sticky rice



ちまき(2)
¥1,100

蠔油叉燒飽

Char Siu buns



チャーシュー入り饅頭(3)
¥1,100

小籠灌湯飽

Steamed shanghai dumplings



小籠包(4)
¥1,100

筍尖鲜蝦餃

Steamed prawn dumplings



海老蒸し餃子(4)
¥1,200

鲜蝦炸春卷

Prawn spring rolls



海老入り春卷(3)
¥1,200

安蝦咸水角

Deep fried glutinous dumplings with prawn and vegetables



海老入りもち米の揚げ餃子(3)
¥1,100

生煎韭菜餅

Pan fried chives and vegetable dumplings



ニラ入り揚げもち(3)
¥1,100

A 点心メニュー ※甘い点心

蛋黃麻蓉飽

Steamed buns with black sesame paste



卵黄とごまの実入り饅頭(3)
¥1,000

脆皮芝麻球

Deep fried sesame balls



ごま揚げ団子(4)
¥1,000

鲜奶雞蛋撻

Baked egg tarts



プリンタルト(3)
¥1,000

B 今月のおすすめ点心 各¥1,100 (税込¥1,188)

咖喱擘酥角

カレーパイ

Curry pie

家鄉釀涼瓜

苦瓜の海老すり身詰め煎り焼き

A bitter melon stuffed with minced prawn

酥炸紫菜卷

豚挽き肉の海苔巻き揚げ

Deep fried minced pork rolled in dried Laver

南瓜帶子餃

韓国かぼちゃと帆立入り蒸し餃子

Steamed scallop and Korean squash dumplings

時菜牛肉球

季節野菜と牛挽き肉団子の蒸しもの

Steamed minced beef balls with vegetable

金粟百花球

海老すり身のスイートコーン包み蒸し

Steamed minced prawn ball with corn

上湯鮮竹卷

挽き肉の湯葉包み 上湯蒸し

Steamed squid with garlic

豆沙香蕉球

アズキとバナナの揚げ団子

Deep fried red bean and banana

家全七福酒家 お昼の名物

魚翅灌湯餃

Soup dumpling with shark's fin



フカヒレ入りスープ餃子(1)
¥1,600

点心ランチ

DIM SUM LUNCH

御 1 人様 ¥3,900 (税込 ¥4,212) 2 名様より

※点心コースをご注文のお客様に限り ¥1,600 (税込 ¥1,728) の
名物フカヒレ入りスープ餃子を ¥1,200 (税込 ¥1,296) で提供致します。

従 A 菜牌自選 8 款點心 お好きな点心 8 種類 (A メニューからお選び下さい)

8 kinds of favorite dim sum (Please choose from the A menu.) ※同じグループで統一させていただきます。

任選一款 お好みの一品をお選び下さい

Please choose one piece you like.

+ ¥300 (税込 ¥324) でグランドメニューの麵・飯からお選び頂けます。

叉焼湯麵 チャーシュー入り汁そば
Soup egg noodles with honey roasted pork “char siu”

白粥 お粥セット
Porridge

豉油皇炒麵 黄ニラとモヤシ入り焼きそば
Chinese fried noodle with soy sauce

自選甜品 デザートと香港菓子

Dessert + ¥2,000 (税込 ¥2,160) 燕の巣のせマンゴープリンに変更頂けます。

平日限定ランチ WEEKDAY LIMITATION LUNCH (土、日祝を除く)

叉焼拼涼菜 前菜 本日麵或飯 本日の麵又は飯
Appetizer Today's noodle or rice

雲吞湯 ワンタンスープ 本日甜品 本日のデザート
Kim wa ham soup shrimp dumpling Today's Dessert

推介點心 2 款 おすすめ点心 2 品
Today's Dim Sum

御 1 人様 ¥2,500 (税込 ¥2,700)

※限定ランチは各種割引サービスの適用は除外とさせていただきます。

「七福」飲茶ランチ

“SEVENTH SON” YAM CHA LUNCH

御 1 人様 ¥4,900 (税込 ¥5,292) 2 名様より

前菜 前菜の盛合わせ

Appetizer

本日湯羹 本日のスープ

Soup dumpling with shark's fin or Today's soup

+ ¥650 (税込 ¥702) で名物 フカヒレ入りスープ餃子に変更できます。

+ ¥4,000 (税込 ¥4,320) 特別価格でフカヒレ《ヨシキリザメ》の姿煮に変更頂けます。

自選 4 款點心 お好きな点心 4 種類 (A と B メニューからお選び下さい)

4 kinds of favorite dim sum (Please choose from the A&B menu.) ※同じグループで統一させていただきます。

任選一款 お好みの一品料理をお選び下さい

Please choose one piece you like.

白玉帯子巻 帆立貝の冬瓜巻 卵白あんかけ
Steamed water melon roll with scallop

西檸鶏塊 鶏肉の揚げ物のレモンソース
Deep fried chicken with lemon sauce

清炒時菜 季節野菜の塩炒め
Stir-fried seasonal vegetables

任選一款 お好みの食事をお選び下さい

Please choose one piece you like.

脆貝咸魚生菜絲炒飯 干し貝柱と中国アンチョビとレタスの炒飯
Fried rice with crispy conpoy, salty fish and lettuce

夏門炒米粉 中国夏門風甘酢味焼きビーフン
Fried rice vermicelli Xaimen style

自選甜品 デザートと香港菓子

Dessert, Petit Fours

+ ¥2,000 (税込 ¥2,160) 燕の巣のせマンゴープリンに変更頂けます。

至福ランチ

“PARADISE” LUNCH

御 1 人様 ¥7,900 (税込 ¥8,532) 2 名様より

前菜 前菜の盛合わせ

Appetizer

魚翅灌湯餃 名物 フカヒレ入りスープ餃子

Soup dumpling with shark's fin

+ ¥4,000 (税込 ¥4,320) 特別価格でフカヒレ《ヨシキリザメ》の姿煮に変更頂けます。

+ ¥4,000 (税込 ¥4,320) 特別価格で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頂けます。

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 ※同じグループで統一させていただきます。

※ 北京ダックをご注文のお客様に限り

+ ¥500 (税込 ¥540) で北京ダック挽き肉のレタス包み 1 枚追加

従 A 和 B 菜牌自選 4 款點心 お好きな点心 4 種類 (A と B メニューからお選び下さい)

4 kinds of favorite dim sum (Please choose from the A&B menu.) ※同じグループで統一させていただきます。

今日推介料理 本日のおすすめの一品料理

Today's recommended dish

+ ¥8,000 (税込 ¥8,640) 特別価格で吉浜産 32 頭干し鮑に変更頂けます。

本日の飯或麵 本日のお食事

Please choose one piece you like.

自選甜品 デザートと香港菓子

Dessert, Petit Fours

+ ¥2,000 (税込 ¥2,160) 燕の巣のせマンゴープリンに変更頂けます。

お客様に最高級の広東料理を食す喜びを感じて頂けること、

それが私どもの喜びでもあります。

どうぞ、家全七福でお食事の際はその時々のご希望や

ご要望をお気軽にご相談ください。

例えば、メニューにない特別な食材を使った料理をご用意することや、

お客様のご希望にあわせてコース料理にひと工夫することも、

私どもの「おもてなしの心」の表現のひとつと考えています。

ご自宅でお食事を楽しむ時と同じ気軽さや心地良さを、

当店で感じて頂くことができたなら、幸いです。

※掲載価格はすべて税抜価格となっております。別途消費税を頂戴致します。

※当店の料理には、ピーナッツオイルを使用しております。

※食材にアレルギーがある方はスタッフにお伝えください。

※炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用しております。

※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

※Consumption tax is not included in the price.

※We use peanut oil for cooking.

※Kindly inform the staff prior to ordering if you are allergic to any food ingredients.

※Fried rice Thai rice. Other Japanese rice.

※Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

A 点心メニュー ※甘い点心



B 今月のおすすめ点心 各¥1,100 (税込¥1,188)

香麻千層蝦	海老と金華ハム入り胡麻風味パイ
	Shrimp and "kim wa" ham pie with sesame seeds
上湯炸粉果	揚げ餃子の上湯スープ添え
	Deep fried vegetables and prawn dumplings with supreme soup
上素炸春卷	精進野菜の春巻
	Deep fried mixed vegetable spring rolls
珍珠帶子餃	ヤングコーン入り帆立の餃子
	Steamed scallop and young corn dumplings
蠔油鮮竹卷	挽き肉の湯葉包み牡蠣ソース蒸し
	Steamed bean curd skin roll with pork meat in oyster sauce
咖喱牛肉角	牛肉入り揚げ餃子 カレー風味蒸し
	Steamed beef dumplings in curry sauce
蒜香鮮尤仔	イカのガーリック蒸し
	Steamed squid with garlic
鮮奶椰汁糕	ミルク入りココナッツゼリー
	Coconut jelly with milk

家全七福酒家 お昼の名物

