

# 紫荊

御1人様 (2名様より) ¥50,000 (税込¥55,000)

錦綉拼盆 或 白灼蝦 焼き物入り七種前菜の盛り合わせ 又は 才巻き海老の湯引き  
Colourful appetizer plate or Blanche live shrimps

紅焼海虎翅 或 清湯海虎翅  
至高フカヒレの上湯煮込み 又は 上湯スープ仕立て  
Braised exquisite grade shark's fin or consomme style using Seventh Son's stock

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

碧緑婆參二十九頭吉品干鮑  
岩手県吉浜産 二十九頭 干し鮑となまこの牡蠣ソース煮込み  
Braised abalone (29 heads) and sea cucumber with oyster sauce

活龍蝦料理 活伊勢海老料理  
Live Lobster

黒椒和牛排 或 中式和牛排 和牛ステーキ 黒胡椒風味 又は 特製甘酢風味  
Pan fried Japanese beef steak with black pepper or Pan fried Japanese beef steak with Chinese style

蟹黄竹筴扒時菜 季節野菜とキヌガサタケの蟹味噌あんかけ  
Seasonal vegetables and bamboo pitch with fresh crab roe

自選飯 或 麵 御飯 又は 麵  
Rice or noodles

椰汁燉官燕 或 杏汁燉官燕 或 椰皇燉雪蛤蛋白  
燕の巣のココナッツミルク煮 又は アーモンドスープ煮 又は カエルの脂肪入り温製ココナッツミルクプリン  
Sweetened double boiled bird's nest in coconut or almond cream or Hasma coconut pudding

別途10%のサービス料を頂戴いたします。

# 芍薬

御1人様 (2名様より) ¥13,800 (税込¥15,180)

四拼盆 焼き物入り四種前菜の盛り合わせ  
Colourful appetizer plate

瑤柱小排翅 或 紅焼排翅 (+3,080円)  
干し貝柱入りミニフカヒレ姿 (上湯煮込み 又は 上湯スープ仕立て) 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+3,080円頂戴いたします)  
Conpoy and mini shark's fins soup or  
Braised standard shark's fin in purse shape (add +3,080円)

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

厨師推介海鮮料理 料理長のおすすめ海鮮料理  
Today's recommended seafood dish

本日白金豚料理推介 本日のおすすめ岩手県産 白金豚料理  
Today's recommended platinum pork dish

金銀蛋浸時菜 季節野菜と二種の卵の上湯スープ浸し  
Seasonal vegetables cooked in "kim wa" ham stock with salty egg and million years egg

自選飯 或 麵 御飯 又は 麵  
Rice or noodles

自選甜品 季節のデザート  
Choice of dessert

別途10%のサービス料を頂戴いたします。

# 杏桃

御1人様 (2名様より) ¥21,000 (税込¥23,100)

## 五拼盆

焼き物入り五種前菜の盛り合わせ

Colourful appetizer plate

## 紅焼排翅 或 清湯排翅

フカヒレ《ヨシキリザメ》の上湯煮込み又は上湯スープ仕立て

Braised standard shark's fin in purse shape or consomme style using Seventh Son's stock

## 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

## 活龍蝦料理 或 蝦子葱爆原只遼參

或 碧緑三十一頭吉品干鮑 (+4,400円)

活伊勢海老料理又は干しなまこと蝦子の葱風味煮込み又は

岩手県吉浜産 三十一頭 干し鮑の牡蠣ソース煮込み (干し鮑をお選びの際は+4400円頂戴致します)

Live Lobster or Braised sea cucumber and green onion with shrimp roe or

Braised abalone (31 heads)with oyster sauce (add +4,400円)

## 本日和牛料理推介

本日のおすすめ和牛料理

Today's recommended Japanese beef dish

## 碧緑珊瑚

季節野菜の蟹味噌あんかけ

Stir fried seasonal vegetable topped with fresh crab roe

## 自選飯 或 麺

御飯又は麺

Rice or noodles

## 自選甜品

季節のデザート

Choice of dessert

別途10%のサービス料を頂戴いたします。

# 蓮花

御1人様 (2名様より) ¥36,800 (税込¥40,480)

## 五拼盆

焼き物入り五種前菜の盛り合わせ

Colourful appetizer plate

## 白灼蝦

才巻き海老の湯引き

Blanche live shrimps

## 蟹黄大散翅 或 蟹黄燴官燕

蟹味噌入り横ヒレ煮込みスープ又は蟹味噌入り燕の巣のスープ

Soup with premium grade shark's fin and fresh crab cream or

Bird's nest soup with fresh crab roe

## 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

## 碧緑三十一頭吉品干鮑婆參

岩手県吉浜産 三十一頭 干し鮑となまこの牡蠣ソース煮込み

Braised abalone (31 heads) and sea cucumber with oyster sauce

## 活龍蝦料理 或 和牛肉料理

活伊勢海老料理又は料理長おすすめ和牛ステーキ

Live Lobster or Today's recommended Japanese beef dish

## 雪蛤扒時菜

季節野菜のカエルの脂肪あんかけ

Seasonal vegetables topped with hasma

## 自選飯 或 麺

御飯又は麺

Rice or noodles

## 自選甜品

季節のデザート

Choice of dessert

別途10%のサービス料を頂戴いたします。