

# 今月のおすすめ点心

## DIM SUM

各 ￥1,200(税込￥1,296)

### 蜜汁叉焼酥 (二件)

Char siu (barbecue pork) pie (2 pieces)

### 叉焼入りパイ (二個)

### 家郷醸涼瓜 (三件)

A bitter gourd stuffed with minced prawn (3 pieces)

### 苦瓜の海老すり身詰め煎り焼き (三個)

### 和式紫菜巻 (三件)

Deep fired minced pork rolled in dried Laver (3 pieces)

### 豚挽き肉の海苔巻き揚げ (三個)

### 秋葵帶子餃 (三件)

Steamed scallop and okra dumplings (3 pieces)

### オクラ入り帆立の餃子 (三個)

### 干蒸牛肉賣 (四件)

Steamed minced beef balls (4 pieces)

### 牛肉シュウマイ (四個)

### 金糞百花球 (三件)

Steamed minced prawn ball with corn (3 pieces)

### 老すり身のスイートコーン包み蒸し (三個)

### 沙爹金錢肚

Steamed tripe in satay sauce

### ハチノスのサテー風味

### ★ 黒芝麻蓉飽 (三件)

Steamed bun with black sesame paste (3 pieces)

### 黒ごま餡入り饅頭 (三個)

※ 別途10%のサービス料を頂戴いたします。

## DIM SUM

# Lunch 祿 ROKU

御1人様 (2名様より) ￥5,500 (税込￥5,940)

### 焼き物入り前菜

### 焼味拼涼菜

Appetizer

### 蟹肉燴冬瓜

### 蟹肉入り冬瓜のすり流しスープ

Double boiled winter melon soup with fresh crab meat

◆ (+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  
+4320円でフカヒレ《ヨシキリザメ》の姿煮に変更できます。)

### 點心 四品

Dim sum

### 点心 四品

### 本日推介料理

### 本日の一品料理

Today's recommended dish

### XO栗米鮮蝦粒炒飯 或 担担涼麵

### XO醤入り海老とトウモロコシの炒飯 又は 冷し担担麺

Fried rice with prawn and corn or Szechuan style cold sesame noodles

### 涼粉西米露

Grass jelly with coconut milk

### 仙草ゼリー入りココナッツミルク

※ 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) ¥8,200 (税込¥8,856)

## 焼味拼涼菜

Appetizer

## 焼き物入り前菜

## 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 七福脆皮鷄

### 北京ダック 又は 金鶏の姿揚げ

Peking duck or Seventh Son's famous crispy chicken

## 點心 四品

Dim sum

## 点心 四品

## 厨师推介料理

Chef's recommended dish

## 料理長のおすすめ一品料理

## XO粟米鮮蝦粒炒飯 或 担担涼麵

XO醤入り海老とトウモロコシの炒飯 又は 冷し担担麺

Fried rice with prawn and corn or Szechuan style cold sesame noodles

## 甜品

Dessert

## 季節のデザート

※ 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) ¥12,500 (税込¥13,500)

## 五拼盆

Colourful appetizer plate

## 焼き物入り五種前菜の盛り合わせ

## 科甲瓜炖小排翅 或 蟹肉瓜茸烩雪蛤

冬瓜と金華ハム入りミニフカヒレ姿の蒸しスープ 又は  
カエルの脂肪と蟹肉、冬瓜入りとろみスープ

Double boiled mini shark's fin soup with "kim wa" ham and winter melon or  
Braised hasma soup with fresh crab meat and winter melon

◆ (+3024円でフカヒレ《ヨシキリザメ》の姿煮に変更できます。)

## 北京烤填鴨 或 七福脆皮鷄

### 北京ダック 又は 金鶏の姿揚げ

Peking duck or Seventh Son's famous crispy chicken

## 點心 四品

Dim sum

## 点心 四品

## 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

## 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

## 季節のデザート

※ 別途10%のサービス料を頂戴いたします。