

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) 叉焼入りパイ (二個)
Char siu (barbecue pork) pie (2 pieces)

家郷釀涼瓜 (三件) 苦瓜の海老すり身詰め煎り焼き (三個)
A bitter gourd stuffed with minced prawn (3 pieces)

和式紫菜卷 (三件) 豚挽き肉の海苔巻き揚げ (三個)
Deep fired minced pork rolled in dried Laver (3 pieces)

秋葵帶子餃 (三件) オクラ入り帆立の餃子 (三個)
Steamed scallop and okra dumplings (3 pieces)

干蒸牛肉賣 (四件) 牛肉シュウマイ (四個)
Steamed minced beef balls (4 pieces)

金粟百花球 (三件) 老すり身のスイートコーン包み蒸し (三個)
Steamed minced prawn ball with corn (3 pieces)

沙爹金錢肚 ハチノスのサテー風味
Steamed tripes in satay sauce

★ 黒芝麻蓉飽 (三件) 黒ごま餡入り饅頭 (三個)
Steamed bun with black sesame paste (3 pieces)

※ 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) ¥5,500 (税込¥5,940)

焼味拼涼菜 焼き物入り前菜
Appetizer

蟹肉燴冬茸 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 点心 四品
Dim sum

本日推介料理 本日の一品料理
Today's recommended dish

XO粟米鮮蝦粒炒飯 或 担担涼麵
XO醬入り海老とトウモロコシの炒飯 又は 冷し担担麵
Fried rice with prawn and corn or Szechuan style cold sesame noodles

涼粉西米露 仙草ゼリー入りココナッツミルク
Grass jelly with coconut milk

※ 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

焼き物入り前菜

Appetizer

魚翅灌湯餃

フカヒレ入りスープ餃子

Soup dumpling with shark's fin

◆ (+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

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

點心 四品

Dim sum

廚師推介料理

料理長のおすすめ一品料理

Chef's recommended dish

XO粟米鮮蝦粒炒飯 或 担担涼麵

XO醬入り海老とトウモロコシの炒飯 又は 冷し担担麵

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

甜品

季節のデザート

Dessert

※ 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

焼き物入り五種前菜の盛り合わせ

Colourful appetizer plate

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 七福脆皮鶏

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

點心 四品

Dim sum

廚師推介海鮮料理

料理長のおすすめ海鮮料理

Chef's recommended seafood dish

本日野菜料理

本日のおすすめ野菜料理

Today's recommended vegetable dish

自選飯 或 麵

御飯 又は 麵

Rice or noodles

甜品

季節のデザート

Dessert

※ 別途10%のサービス料を頂戴いたします。