

今月のおすすめ点心

Dim Sum

各 ¥1,200(税込¥1,320)

四川坦坦酥 (三件) 四川風坦坦パイ (三個)
Tan tan pie (3 pieces)

香煎琵琶翅 (三件) フカヒレ入り海老すり身の琵琶型焼き (三個)
Pan fried minced prawn with shark's fins (3 pieces)

沙律明蝦角 (四件) 海老入り揚げ餃子、マヨネーズ添え (四個)
Deep fried prawn dumplings with salad sauce (4 pieces)

脆瓜帶子餃 (三件) ズッキーニと帆立入り蒸し餃子 (三個)
Steamed courgette and scallop dumplings (3 pieces)

時菜牛肉球 (三件) 季節野菜と牛挽き肉団子の蒸しもの (三個)
Steamed minced beef balls with vegetable (3 pieces)

蠔油鮮竹卷 (三件) 挽き肉の湯葉包み牡蠣ソース蒸し (三個)
Steamed bean curd skin roll with pork meat in oyster sauce (3 pieces)

北菇棉花雞 (二件) 魚の浮き袋、鶏肉と椎茸の蒸しもの (二個)
Steamed shitake with chicken and fish stomach (2 pieces)

★ 蛋王蓮蓉飽 卵黄と蓮の実のあん入り饅頭 (三個)
Steamed bun with sweetened lotus seed 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¥6,050)

焼味拼涼菜

焼き物入り前菜

Appetizer

香茜牛肉魚肚羹 或
魚翅灌湯餃 (+660円) 或 紅焼排翅 (+4,400円)
牛挽き肉と魚の浮き袋、香菜入りとろみスープ

◆ (+660円で名物 フカヒレ入りスープ餃子に変更できます。又は
+4400円でフカヒレ《ヨシキリザメ》の姿煮に変更できます。)

Minced beef soup with fish maw and coriander or
Soup dumpling with shark's fin (add +660円) or
Braised standard shark's fin in purse shape (add +4,400円)

點心四品

點心四品

Dim sum

本日推介料理

本日の一品料理

Today's recommended dish

牛肚撈粗麵 或 生菜咸魚雞粒炒飯

ハチノス入り香港風混ぜ麵 又は 中華風アンチョビ入り鶏肉とレタスの炒飯

Stewed noodles with tripe in satay sauce or
Fried rice in salty fish, diced chicken, lettuce

檸檬杏仁豆腐

レモン杏仁豆腐

Lemon flavour almond jelly

※ 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¥9,020)

焼味拼涼菜

焼き物入り前菜

Appetizer

魚翅灌湯餃 或

紅焼排翅 (+3,850円) 或 雞茸燴官燕 (+4,400円)

フカヒレ入りスープ餃子

◆ (+3850円でフカヒレ《ヨシキリザメ》の姿煮に変更できます。又は

+4400円で家全七福特製上湯で仕上げた燕の巣と鶏挽き肉のトロミスープに変更できます。)

Soup dumpling with shark's fin or

Braised standard shark's fin in purse shape (add +3,850円) or

Bird's nest soup with minced chicken (add +4,400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

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

牛肚撈粗麵 或 生菜咸魚雞粒炒飯

ハチノス入り香港風混ぜ麵 又は 中華風アンチョビ入り鶏肉とレタスの炒飯

Fried rice with seafood or Szechuan style 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¥13,750)

五拼盆

焼き物入り五種前菜の盛り合わせ

Colourful appetizer plate

菜胆鮮猴头菇炖小排翅 或

金菇瑤柱烩雪蛤 或 紅焼排翅 (+3,080円)

季節野菜と山伏茸入りミニフカヒレの澄ましスープ 又は

えのきと干し貝柱入りカエルの脂肪の煮込みスープ

◆ (+3080円でフカヒレ《ヨシキリザメ》の姿煮に変更できます。)

Double boiled mini shark's fin with seasonal vegetables and lion's mane mushroom or

Hasma soup with gold mushroom and conpoy 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

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。