

家
全
七
福

SEVENTH 酒
SON 家
RESTAURANT

前菜

APPETIZER

脆皮燒腩仔

Char-grilled crispy pork belly
豚バラ肉の焼きもの

蜜汁叉燒

Barbecued pork with honey sauce
広東風チャーシュー

蜜汁燒鰻

Honey roasted fresh eel
鰻のはちみつ風味焼き

古法沙律炸鱈魚

Deep-fried sliced pomfret
served with mayonnaise
マナガツオの燻製、マヨネーズ添え

蒜片牛柳粒

Sauteed diced beef tenderloin with garlic
牛肉のガーリック炒め

滷水牛腩

Marinated sliced beef shin
in spiced soya sauce
牛すね肉の冷菜

豉油皇鴨脷

Marinated duck's tongue
in sweet and spiced soya sauce
家鴨の舌の醤油煮込み

滷水鵝掌翼

Marinated goose webs and wings
in spiced soya sauce
ガチョウの水かきと手羽先の醤油煮込み

例牌份量可供2-3位用

Standard portion to share between 2-3 people
レギュラーサイズは2〜3名様用です。

所有價目以港元計算另加一服務費

All prices in HK\$ and subject to 10% service charge

價格はすべてHK\$表示となっております。

別途10%のサービス料を頂戴いたします

貴客如對個別食物有敏感或要求、請於點菜時告知服務員
Diners who have any concerns regarding food allergies,
please advise our waiter before ordering
食材にアレルギーのある方はスタッフにお伝えください

前菜 APPETIZER

皮蛋醬蘿蔔

Centurion eggs with pickled radish
ピータンと大根の漬物

佛山燻蹄

Smoked sliced pork knuckle
with spiced soya sauce
豚のげんこつの燻製

麻香海蜇

Marinated jellyfish with spring onions oil
くらげの冷菜

榨菜滷腎片

Sliced duck kidney marinated
with special soya sauce and Chinese pickle
ザーサイとアヒルの背肝の冷菜

千層峰

Marinated sliced pork ear with spiced soya sauce
ミミガーの冷菜

雞子戈渣

Deep-fried chicken kidney mixed with egg custard
鶏の腎臓のカスタード揚げ

香煎蓮藕餅

Pan-fried minced pork and lotus root patties
レンコン餅の煎り焼き

滷水豬腳仔

Marinated pork trotter with spiced soya sauce
豚のげんこつの醤油煮込み

蜜汁燒鳳肝

Honey glazed barbecued chicken liver
鶏レバーの窯焼き

燒一字排骨

Char-grilled pork ribs
釜焼きポークリブ

鮑魚・海味

PREMIUM ABALONE & DRIED SEAFOOD

蠔皇鮮鮑片或角

Non-dried abalone from South Africa or Mexico braised in Seventh Son's famous stock with premium oyster sauce (sliced/ diced)

南アフリカ産又は メキシコ産鮑の牡蠣ソース煮込み
(薄切り/ 角切り)

關東遼參

Braised Japanese Kanto sea cucumber
日本産關東なまこ

扣鵝掌

Braised goose web
ガチョウの水かき

雙頂大花膠

Braised superior fish maw
魚の浮き袋

官燕

PREMIUM BIRD'S NEST

上湯燴官燕

Stewed bird's nest
in Seventh Son's famous stock
燕の巣入りとろみ上湯スープ

蟹肉燴官燕

Bird's nest broth with fresh crab meat
燕の巣の蟹肉入りとろみスープ

雞茸燴官燕

Bird's nest broth with fresh minced chicken
燕の巣の鶏挽き肉とろみスープ

蟹皇扒官燕

Braised bird's nest
topped with fresh cream of crab roe
燕の巣の蟹味噌あんかけ

蟹肉扒官燕

Braised bird's nest topped with fresh crab meat
燕の巣の蟹肉あんかけ

鴿蛋或雞絲扒官燕

Braised bird's nest topped with
pigeon eggs or fresh shredded chicken
燕の巣の鳩の卵あんかけ
又は 鶏肉の細切りあんかけ

上湯鳳吞燕（預訂）

Double-boiled whole chicken
stuffed with bird's nest (advance order)
地鶏の燕の巣詰め蒸スープ

官燕鷓鴣粥（預訂）

Bird's nest congee
with minced partridge (advance order)
燕の巣とヤマウズラのお粥

官燕釀竹筍卷

Steamed bird's nest
stuffed in bamboo fungus
燕の巣のキノガサタケ巻き

香煎蟹肉蛋白琵琶燕

Wok-seared crab cake
with bird's nest and egg white
燕の巣と蟹肉入り卵白の琵琶型焼き

游水海鮮 FRESH SEAFOOD

嚮螺片（白灼 或 油泡）

Giant sea whelk (sliced and poached or sautéed)
活けホラ貝の湯引き / ホラ貝の炒め

大連鮮鮑（薑葱爆 或 清蒸）

Fresh 'Dai Lin' abalone
(Wok-fried with ginger and spring onions or steamed)
大連産活け鮑（葱と生姜炒め / 蒸し）

基圍蝦（白灼 或 椒鹽）

Fresh 'kei wai' shrimps
(poached or fried with garlic and chilli)
活け才巻き海老（湯引き / 香味炒め）

釀焗鮮蟹蓋

Baked stuffed crab shell with onion and fresh crab meat
蟹肉の甲羅詰めオープン焼き



大鮮肉蟹（每隻）

Fresh green crab 活け青蟹

第一食：金銀蒜蒸肉蟹拑

1st course: Steamed fresh crab claw with garlic
カニ爪のニンニク蒸し

第二食：薑葱炒肉蟹

2nd course: Simmered fresh green crab with ginger & spring onions
カニの生姜・葱炒め

百花炸釀蟹拑（預訂）

Deep-fried crab's claw
stuffed with shrimp paste (Advance Order)
蟹の爪の海老すり身詰め揚げ（予約）

肉蟹（薑葱焗 或 豉椒炒）

Fresh green crab (Simmered with ginger and
spring onions or sautéed black bean and chilli sauce)
活け蟹（葱と生姜炒め / 黒豆味噌とチリソース炒め）

游水龍蝦（上湯焗 或 蒜茸蒸）

Fresh lobster with shell
(simmered with Seventh Son's famous stock or steamed with garlic)
活け伊勢海老
（上湯スープ姿蒸し焼き / 黒豆味噌とチリソース炒め）

游水龍蝦球（油泡、椒鹽 或 豉椒炒）

Fresh lobster (Wok-fried or sautéed garlic and
chilli or black bean and chilli sauce)
伊勢海老（あっさり炒め / 上湯スープ炒め /
黒豆味噌とチリソース炒め）

貴客如對個別食物有敏感或要求、請於點菜時告知服務員
Diners who have any concerns regarding food allergies,
please advise our waiter before ordering
食材にアレルギーのある方はスタッフにお伝えください



製作須時約45分鐘
Approx. 45min

調理のため約45分お時間を頂きます。

游水海鮮 FRESH SEAFOOD

碧綠炒蝦球

Stir-fried king prawns with vegetables
車海老と季節野菜の炒めもの

XO醬炒蝦球

Wok-fried king prawns with XO chilli sauce
車海老のXO醬炒め

椒鹽炸蝦丸

Deep-fried shrimp dumplings with garlic and chilli
海老団子の香味揚げ

桃茸生汁蝦球

Sautéed king prawns with walnut and mayonnaise
車海老のマヨネーズ炒め、クルミ添え

蔥花皮蛋圍蝦炒滑蛋

Scrambled egg with 'Kei Wai' shrimps,
centurion egg and spring onions
才巻き海老、ピータンと葱の玉子炒め

油泡石斑球

Wok-fried fillet of fresh garoupa
活け八タのあっさり炒め

吉列斑塊 (酸甜 或 粟米汁)

Deep-fried fillet of fresh garoupa
(sweet and sour sauce or sweet corn sauce)
活け八タ(甘酢ソースかけ / スイートコーンあんかけ)

麒麟石斑塊

Braised sandwiches of garoupa fillet
with sliced "Kim Wah" ham and mushrooms
八タの金華ハム挟み煮込み

蒜子唐生菜炆斑翅

Stewed garoupa dorsal with Chinese lettuce
and clove of garlic
八タの煮込み、ニンニク風味

玉蘭炒魚鬆

Stir-fried minced fish with Chinese broccoli
すり身魚と中国ブロッコリーの炒め

家禽 POULTRY

七福脆皮雞

Seventh Son's famous crispy chicken
金鶏の姿揚げ

龍崗鹹切雞

Marinated chicken with spring onions
and ginger (served in cold)
地鶏の葱、生姜風味の冷菜

上湯浸雞 (配玉蘭 或 菜膽)

Poached chicken in Seventh Son's
famous stock with seasonal vegetable
地鶏と季節野菜の上湯スープに煮込み

金華玉樹雞

Steamed sandwiches of boneless chicken
with 'Kim Wah' ham and shiitake mushroom
地鶏、金華ハムと野菜の挟み蒸し



花雕焗雞

Baked chicken flavoured with 'Hua Diao' wine
地鶏の紹興酒風味焼き

金針雲耳滑雞煲

Stewed chicken with dried lily flower
and Chinese black fungus
鶏肉、干し金針菜とキクラゲの土鍋煮込み

荷葉雲腿蒸雞

Steamed chicken with 'Kim Wah' ham
wrapped in fresh lotus leaf
地鶏と金華ハムの蓮の葉包み蒸し

乾葱豆豉爆雞

Stir-fried chicken with shallot
in black bean sauce
地鶏とエシャロットの黒豆味噌炒め

正宗(連雜)鹽焗雞 (預訂)

Traditional baked chicken in rock salt (advance order)
地鶏の塩釜焼き (予約)

例牌份量可供2-3位用
Standard portion to share between 2-3 people
レギュラーサイズは2~3名様用です。

所有價目以港元計算另加一服務費
All prices in HK\$ and subject to 10% service charge
價格はすべてHK\$表示となっております。
別途10%のサービス料を頂戴いたします

貴客如對個別食物有敏感或要求、請於點菜時告知服務員
Diners who have any concerns regarding food allergies,
please advise our waiter before ordering
食材にアレルギーのある方はスタッフにお伝えください



製作須時約45分鐘
Approx. 45min
調理のため約45分お時間を頂きます。

家禽 POULTRY

蠔皇手撕雞

Sautéed shredded chicken in oyster sauce
地鶏の牡蠣ソース炒め

西生菜乳鴿鬆

Sautéed finely minced pigeon
served with lettuce and seafood sauce
鳩挽き肉のレタス包み

燒雲腿片拼炒鴿脯

Sautéed fillet of pigeon
with crispy 'Kim Wah' ham
鳩と金華ハムの炒め

妙齡乳鴿 (豉油皇浸或脆皮燒)

Baby pigeon (marinated in sweet and
spiced soya sauce or crispy roasted)
鳩の醤油煮込み 又は 鳩の姿揚げ

乳鴿 (陳菇焗或花雕焗)

Pigeon (stewed in aged mushroom or
flavoured with 'Hua Diao' wine)
鳩と中国キノコの煮込み /
鳩の紹興酒煮込み

脆皮燒鵝 (預訂)

Roasted crispy goose (advance order)
ガチョウの姿揚げ (予約)



蓮子霸皇鴨 / 蛋黃八寶鴨

Steamed duck stuffed with various fillings
家鴨の餅米詰め蒸し /
家鴨の塩漬アヒルの卵、ハム、
蓮の実、栗と野菜詰め蒸し



港式片皮烤鴨 (預訂)

Roasted crispy duck in Hong Kong style
香港風鴨の姿揚げ

第一食：淨片皮

First course: Crispy skin with homemade pan-cake

第二食：銀芽炒鴨絲

Second course: Shredded duck with bean sprouts

或 生菜片鴨鬆

or Minced duck served with lettuce

或 鴨件滾湯

or Duck soup with bean curd

豬・牛・田雞

PORK / BEEF & FROG

大紅片皮乳豬全體 (預訂)

Barbecued whole suckling pig (advance order)
子豚の丸焼き一匹 (予約)

肉排 (椒鹽、京都或生炒)

Deep-fried spare ribs (in garlic and chilli or
sweet gravy or sweet and sour sauce)
骨付き豚バラ肉 (香味揚げ / 北京風揚げ / 甘酢揚げ)

菠蘿咕嚕肉

Crispy pork fillet with pineapple
in sweet and sour sauce
パイナップル入り酢豚

原件咸魚蒸肉餅

Steamed coarsely minced pork
with preserved salted fish
中華風アンチョビ入り豚挽き肉蒸し

蒸肉餅 (可配咸蛋、吊片或馬蹄)

Steamed minced pork (Salted eggs or
chopped squid or chopped water chestnut)
豚挽き肉蒸し (加: 塩漬アヒルの卵又はイカ又はクワイ)



梅菜扣肉煲

Braised pork belly with preserved Chinese cabbage
served in casserole
豚バラ肉と梅菜の土鍋煮込み

馳名陳皮蒸牛肉餅

Steamed finely minced beef with aged mandarin peel
牛挽き肉の陳皮風味蒸し

XO醬炒牛肉

Sautéed sliced beef with XO chilli sauce
牛肉のXO醬炒め

中式牛柳

Wok-fried beef tenderloin in Chinese sweet gravy sauce
中華風牛ヒレステーキ

例牌份量可供2-3位用
Standard portion to be shared between 2-3 people
レギュラーサイズは2~3名様用です。

所有價目以港元計算另加一服務費
All prices in HK\$ and subject to 10% service charge
価格はすべてHK\$表示となっております。
別途10%のサービス料を頂戴いたします

貴客如對個別食物有敏感或要求、請於點菜時告知服務員
Diners who have any concerns regarding food allergies,
please advise our waiter before ordering
食材にアレルギーのある方はスタッフにお伝えください



製作須時約45分鐘
Approx. 45min
調理のため約45分お時間を頂きます。

豬・牛・田雞 PORK / BEEF & FROG

乾葱爆牛肉

Sauteed sliced beef with dry shallot
牛肉の葱と生姜炒め

柱候炆牛筋腩煲

Braised beef brisket and tendon in Chu-hou paste
served in casserole
牛バラとスネ肉の土鍋煮込み

黑椒煎特級和牛

Premium Wagyu beef
(please ask for suggested cooking method)
特選和牛（調理方法はご相談下さい）

椒鹽田雞腿

Deep-fried frog's legs with garlic and chilli
カエルの香味揚げ

燒雲腿大地田雞片

Sautéed sliced frog's leg flavoured with
dried flounder and served with crispy 'Kim Wah' ham
カエルの干し魚風味炒め、金華ハム添え

荷葉雲腿蒸田雞腿

Frog's leg and 'Kim Wah' ham
steamed wrapped in fresh lotus leaf
カエルと金華ハムの蓮の葉包み蒸し

油泡田雞腿

Wok-fried frog's legs
カエルのあっさり炒め

梅菜炆田雞腿

Braised frog's legs with preserved Chinese cabbage
カエルと梅菜の煮込み

例牌份量可供2-3位用

Standard portion to share between 2-3 people
レギュラーサイズは2〜3名様用です。

所有價目以港元計算另加一服務費

All prices in HK\$ and subject to 10% service charge

價格はすべてHK\$表示となっております。

別途10%のサービス料を頂戴いたします

貴客如對個別食物有敏感或要求、請於點菜時告知服務員

Diners who have any concerns regarding food allergies,

please advise our waiter before ordering

食材にアレルギーのある方はスタッフにお伝えください

湯羹 SOUP

是日老火湯

Long boiled soup of the day
本日のスープ

淮杞鳳爪燉螺頭湯 (預訂)

Double-boiled sea whelk broth
with sliced dried yam and chicken feet (advance order)
ホラ貝、乾燥山芋と鶏もみじの
煮込みスープ (予約)

竹笙燉遼參

Double-boiled sea cucumber with bamboo fungus
なまことキノガサダケの上湯スープ

花膠燴雞絲羹

Shredded fish maw and chicken soup
魚の浮き袋と鶏肉の細切
りとろみスープ

海鮮酸辣羹

Spicy hot and sour soup with assorted seafood
酸辣湯スープ

蟹肉粟米羹

Fresh crab meat with sweet corn soup
蟹肉入りコーンスープ

雞茸粟米羹

Minced chicken with sweet corn soup
鶏挽き肉入りコーンスープ

韭黃瑤柱羹

Shredded conpoy and chive shoots soup
干し貝柱と黄ニラのとりみスープ

火鴨絲豆腐羹

Bean curd soup with shredded duck
細切り鴨肉入り豆腐のとりみスープ

西湖牛肉羹

Minced beef and parsley soup
牛挽き肉入りとりみスープ

菩提素羹

Vegetarian soup with assorted fungus
野菜入りスープ

素菜・豆腐 VEGETABLE

竹筍鼎湖上素

Braised bamboo fungus and assorted Chinese vegetables
野菜のキヌガサタケあんかけ

欖菜干扁四季豆

Wok-fried kidney bean with preserved vegetables
欖とインゲンの香り炒め

榆耳藕片銀杏炒百合

Wok-fried lily bulb, lotus wood and fungus
榆耳、レンコン、銀杏、百合根の炒め

魚香茄子煲

Braised aubergine with spicy minced pork served in casserole
豚挽き肉と茄子の土鍋煮込み

蝦子竹筍扒豆腐

Braised bean curd with bamboo fungus
and dried shrimp roe
揚げ豆腐のキヌガサタケと
海老の子あんかけ

咸魚雞粒茄子豆腐煲

Braised aubergine with bean curd, preserved salted fish and
diced chicken served in casserole
鶏肉、茄子、揚げ豆腐と中国風
アンチョビの土鍋煮込み

麒麟滑豆腐

Braised sandwiches of bean curd
with sliced "Kim Wah" ham and mushrooms
揚げ豆腐の金華ハム挟み煮込み

南乳炆粗齋煲

Stewed mixed vegetables, vermicelli, Chinese fungus in
fermented red bean curd served in casserole
季節野菜と春雨の土鍋煮込み、南乳風味

碧玉翠珊瑚

Sautéed seasonal vegetable with fresh crab roe
季節野菜の蟹みそあんかけ

鮮蟹肉扒時蔬

Sautéed seasonal vegetable with fresh crab meat
季節野菜の蟹肉あんかけ

合時菜蔬(薑汁炒/上湯蒜子浸/麵醬炒)

Seasonal vegetables
(Sautéed ginger sauce/ garlic clove in soup/ bean paste)
季節野菜 (生姜汁炒め・ニンニク入り上湯スープ浸し・味噌炒め)

飯・麵 RICE & NOODLE

瑤柱荷葉飯

Fried rice with assorted meat and conpoy wrapped in lotus leaf
蓮の葉で包んだ蒸し炒飯

基圍蝦揚州炒飯

Fried rice 'Yeung Chow' style with 'Kei Wai' shrimps
才巻き海老入り五目炒飯

蟹肉瑤柱蛋白炒飯

Fried rice with crab meat, conpoy and egg white
蟹肉、干し貝柱と卵白のあさり炒飯

福建炒飯

Fried rice 'Fuk Kin' style
福建風あんかけ炒飯

咸魚雞粒炒飯

Fried rice with salted fish and diced chicken
中華風アンチョビと鶏肉入り炒飯

鮑汁鱔魚雞粒炒飯

Fried rice with octopus and diced chicken with abalone sauce
干し鮑の煮汁を入れた
干しタコと鶏肉の炒飯

例牌份量可供2-3位用
Standard portion to share between 2-3 people
レギュラーサイズは2〜3名様用です。

所有價目以港元計算另加一服務費
All prices in HK\$ and subject to 10% service charge
價格はすべてHK\$表示となっております。
別途10%のサービス料を頂戴いたします

貴客如對個別食物有敏感或要求、請於點菜時告知服務員
Diners who have any concerns regarding food allergies,
please advise our waiter before ordering
食材にアレルギーのある方はスタッフにお伝えください

飯・麵

RICE & NOODLE

蝦球炒麵

Fried egg noodle with king prawns
海老入り焼きそば

金菇瑤柱撈麵

Braised egg noodle with conpoy
and enoki mushrooms
えのきと干し貝柱の煮込み麵

浦魚乾燒伊麵

Stir-fried e-fu noodle flavoured
with dried flounder
伊府麵の焼きそば、干し魚風味

菜遠牛肉炒麵

Stir-fried egg noodle with sliced beef
and seasonal vegetable
牛肉と季節野菜の焼きそば

星州炒米

Stir-fried rice vermicelli with barbecued pork,
shrimps in curry flavoured
シンガポール風焼きビーフン、カレー風味

上湯生麵

Fresh egg noodle in Seventh Son's famous stock
and served with shredded 'Kim Wah' ham
上湯スープ麵、金華ハム添え

甜品 DESSERT

椰盅燉官燕

Sweetened double-boiled bird's nest
in whole fresh coconut
(温)ココナッツの器に入れた
燕の巣のココナッツミルク蒸し

椰汁燉官燕

Sweetened double-boiled bird's nest
with coconut milk
(温)燕の巣入りココナッツミルク

杏汁燉官燕

Sweetened double-boiled bird's nest
with almond cream
(温)燕の巣入りアーモンドスープ
(レギュラーサイズ)



蓮蓉炸煎堆

Deep-fried dumpling
with lotus seed paste filling
蓮の実のあん入り揚げ団子

蛋白生磨杏仁茶

Sweetened almond soup with egg white
(温)卵白入りアーモンドスープ

生磨合桃露

Sweetened walnut cream soup
(温)くるみのスープ

蓮子紅豆沙

Sweetened red bean soup with lotus seed
(温)蓮の実入り小豆のスープ

陳皮綠豆沙

Sweetened green bean soup
with preserved mandarin peel
(温)陳皮風味の緑豆のスープ

例牌份量可供2-3位用
Standard portion to share between 2-3 people
レギュラーサイズは2~3名様用です。

所有價目以港元計算另加一服務費
All prices in HK\$ and subject to 10% service charge
価格はすべてHK\$表示となっております。
別途10%のサービス料を頂戴いたします

貴客如對個別食物有敏感或要求、請於點菜時告知服務員
Diners who have any concerns regarding food allergies,
please advise our waiter before ordering
食材にアレルギーのある方はスタッフにお伝えください



製作須時約45分鐘
Approx. 45min
調理のため約45分お時間を頂きます。

甜品・咖啡

DESSERT / COFFEE

芒菓凍布甸 (祇限堂食)
Chilled fresh mango pudding
マンゴープリン

蛋黃蓮蓉包
Steamed buns with lotus paste
and salty egg yolk
塩漬けアヒルの卵と蓮の実餡の蒸し饅頭

蛋黃麻蓉包
Steamed buns with sesame paste
and salty egg yolk
塩漬けアヒルの卵と胡麻餡の蒸し饅頭

欖仁馬拉糕
Steamed traditional brown sugar sponge cake
中国風蒸しカステラ

鮮奶椰汁糕 (祇限堂食)
Fresh coconut milk pudding
ココナッツミルクプリン

豆沙蘋葉角
Leaf wrapped glutinous dumpling
with red bean paste
小豆餡入り餅の緑葉包み蒸し

鳳凰千層糕
Steamed layered custard cream
and coconut cake
カスタードクリーム入り重ね蒸しカステラ

合時生果
Fresh fruit platter
フレッシュフルーツ

即磨咖啡
Freshly brewed coffee
プレミアム コーヒー