

家全
七福

SEVENTH
SON
RESTAURANT 酒家





我們烹調美食的用心， 細緻呈現於您們面前。

It is our hope to share the joy of true Cantonese culinary pleasure - from our hearts to your table.

集團簡介

家全七福酒家集團的創辦人徐維均先生，父親為享負盛名的粵菜名店－福臨門酒家始創人徐福全先生。他最早是香港第一代首富何東爵士的家廚，在豪門工作中累積了頂尖廚藝和人脈。1948年，他創立「福記」提供到會服務，因菜餚精緻，很快成為富豪宴客首選，後來更名「福臨門」。他更是廚藝改良的先驅，首創了「焗釀蟹蓋」和「淋炸雞」（脆皮雞前身）等名菜，深刻影響了粵菜發展。

徐維均先生在家中排行第七（人稱七哥），十四歲開始便向父親學習挑選食材、努力鑽研刀工及烹調手法，盡得真傳。憑著精湛廚藝，七哥年輕時已備受重用，負責挑選鮑參翅肚等珍貴食材，並跟隨父親及其他名廚到食客家中協助包辦筵席。

徐福全年屆六十退休時，原本的廚師團隊離巢，年僅20歲的七哥毅然接手，扛起家業。他憑藉精湛手藝，不僅贏回老顧客，更將福臨門推向國際，於1989年進軍日本。遺憾的是，2013年七哥因家族爭拗離開，另創「家全七福」，延續父親的精神，向世界各地的老饕呈獻精緻美味的正宗粵菜，集團店鋪現遍及香港、中國。

家全七福酒家致力炮製最傳統正宗的高級粵菜，務求以最優質上乘的時令食材配合豐富經驗傳統大師傅的廚藝，精心烹調各道上品佳餚，過程中盡量減少採用調味料和人工香料，以發揮食材的原汁原味為本。



七福酒家について

家全七福酒家セブンス・サン・レストラン・グループの創業者である徐維均氏は、有名な広東料理店「福臨門」の創業者である徐福全氏の息子です。徐福全氏は、香港初の富豪口パート・ホー・トン卿のファミリーシェフであり、裕福な家庭で働きながら、一流の料理の腕と人脈を培いました。1948年、徐福全氏は「福記」を創業し、ケータリングサービスを開始しました。その洗練された料理により、瞬く間に富裕層の宴会の第一選択肢となり、後に「福臨門」と改名されました。料理界の革新の先駆者である彼は、「蟹の甲羅の詰め物」や「淋炸雞」（金鶏の姿揚げの前身）といった名物料理を考案し、広東料理の発展に大きな影響を与えました。

徐維均氏は徐福全氏の七番目の息子で、14歳のときから父親のもとで修行し、食材の選び方から、包丁の使い方、調理法まで、父親直伝の技を習得しました。若いながらも、徐維均氏は広東料理の最も貴重な干物を選ぶという厳しい任務を任されていました。また、彼は父親と他の料理人たちと一緒に香港屈指の美食家の邸宅に行き、豪華な饗宴の準備を手伝いました。

父親の徐福全氏が60歳で料理界から引退、当時20歳だった徐維均氏は家業を継ぎました。卓越した職人技で、かつての顧客を取り戻しただけでなく、福臨門を国際的に広め、1989年には日本にも進出しました。そして2013年、徐維均氏は父の精神を受け継ぎ、世界中の美食家に絶品で美味しい本格広東料理を提供するために、新たな「家全七福」を設立しました。現在、グループの店舗は香港と中国に展開しています。

家全七福酒家は、最も伝統的で本格的な高級広東料理を提供することに尽力しています。厳選された旬の食材と、経験豊富な伝統料理の匠たちの技を融合させ、調味料や人工香料の使用を最小限に抑え、あらゆる料理を丁寧に調理しています。

ABOUT US

Mr. Chui Wai Kwan, the founder of the Seventh Son Restaurant Group, is the son of Mr. Chui Fook Chuen, the founder of the renowned Cantonese eatery, Fook Lam Moon. Mr. Chui Fook Chuen began his career as a private chef for Sir Robert Ho Tung, Hong Kong's first tycoon. It was in these wealthy households that he honed his exceptional culinary skills and built a valuable network. In 1948, he established "Fook Kee," a catering service. Thanks to its exquisite dishes, it quickly became the top choice for the city's elite when hosting banquets and was later renamed "Fook Lam Moon." A pioneer of culinary innovation, he is credited with creating classic dishes such as "Baked Stuffed Crab Shell" and "淋炸雞" (the precursor to Crispy Chicken), dishes that have had a lasting impact on the development of Cantonese cuisine.

Chui Wai Kwan first began work in his father's kitchen at age fourteen, mastering the art of selecting the best ingredients, honing his knife skills and most important of all, crafting the finest cuisine. Even at a tender age, Chui Wai Kwan was trusted with the rigorous task of helping pick the most valuable dried treasures of the Cantonese kitchen. He followed his father and other chefs to clients' homes, where he assisted in preparing grand feasts.

Upon retirement of the elder Mr. Chui, 20 years old Chui Wai Kwan stood up to the wok and became head chef of his family's business, an unheard of age in Cantonese cuisine for a master chef. After Fook Lam Moon's celebrated cuisine, it was time for Master Chef Chui Wai Kwan to step away from his Kowloon and Hong Kong restaurants.

In 2013, he is proudly stepped forth again in his own name, forging a new brand and vision of fine traditional Cantonese cooking destined to win the taste buds of customers across the globe. Seventh Son Restaurant Group is operating restaurants in Hong Kong, China.



APPETIZERS

前菜

蒜片手切牛肉粒

Sautéed diced beef tenderloin with garlic
サイコロステーキのガーリック炒め

滷水牛腩

Marinated sliced beef shank in
spiced soya sauce
牛スネ肉の冷菜

豉油皇鴨脰

Marinated duck tongue in sweet
and spiced soya sauce
合鴨のタンの特製醬油煮込み

滷水鵝掌翼

Marinated goose webs and wings
in spiced soya sauce
ガチョウの手羽先と足ひれの
特製醬油煮込み

滷水豬腳仔

Marinated pork trotter with
spiced soya sauce
豚足の特製醬油煮込み

榨菜滷腎片

Sliced duck kidney marinated with
spiced soya sauce and Chinese pickles
アヒルの腎臓とザーサイの冷菜

蜜汁叉燒

Barbecued pork with honey sauce
釜焼きチャーシュー



脆皮燒腩仔

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



蜜汁燒鰻

Honey glazed barbecued fresh eel
新鮮ウナギのはちみつ焼き



蜜汁燒鰻
Honey glazed barbecued fresh eel

蜜汁燒鳳肝

Honey glazed barbecued chicken liver
鶏レバーのはちみつ照り焼き



蜜汁燒鳳肝
Honey glazed barbecued chicken liver

雞子戈渣

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



雞子戈渣
Deep-fried egg custard with chicken testicles

麻香海蜇

Marinated jellyfish with sesame oil
クラゲの胡麻オイル風味和え

欖菜乾煸四季豆

Sautéed string beans with
preserved vegetables
インゲン豆のオリーブ野菜炒め

香煎蓮藕餅

Pan-fried minced pork and lotus root patties
レンコンと豚ひき肉の香り焼き

皮蛋醬蘿蔔

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

PREMIUM ABALONE AND DRIED SEAFOOD

鮑魚・海味

雙頂大花膠

SUPERIOR FISH MAW

花膠是高級粵菜常用的名貴食材，含有豐富營養，極具滋補功效。家全七福酒家採用市面上最罕有及珍貴的印度洋花膠，每塊花膠均由徐維均先生親手挑選，確保品質上乘，肉厚彈牙。



鮑汁扣鰻肚公（預訂）

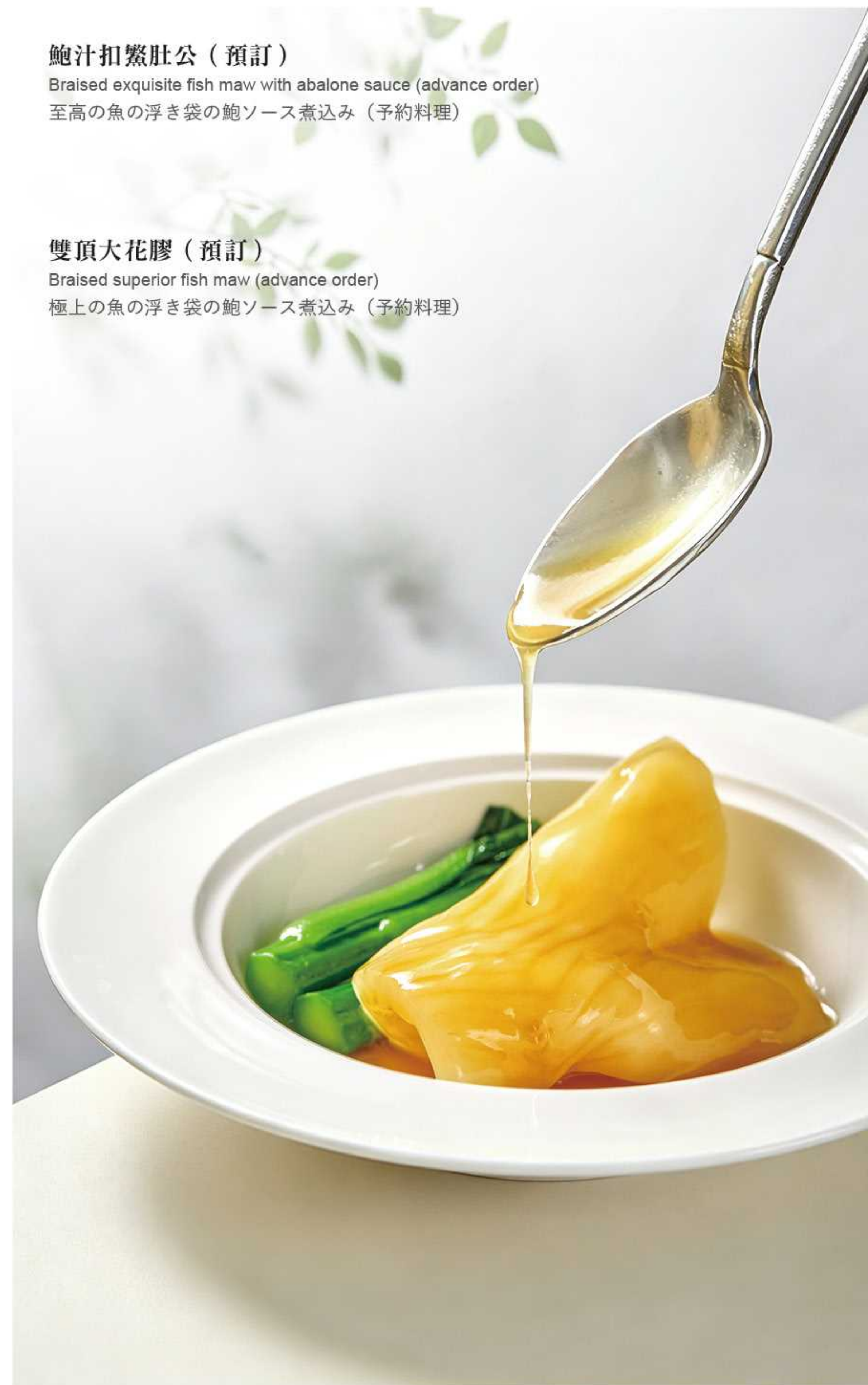
Braised exquisite fish maw with abalone sauce (advance order)

至高の魚の浮き袋の鮑ソース煮込み（予約料理）

雙頂大花膠（預訂）

Braised superior fish maw (advance order)

極上の魚の浮き袋の鮑ソース煮込み（予約料理）





日本岩手縣吉品鮑

特選吉品鮑

Japanese Iwate rare dried abalone
岩手県産干し鮑の牡蠣ソース煮込み

蟻皇鮮鮑片或角

Braised South African or Mexican fresh
abalone in Seventh Son's famous stock
with premium oyster sauce (sliced / diced)

新鮮アワビの牡蠣ソース煮込み
(スライスまたは角切り)

日本岩手縣吉品鮑

JAPANESE IWATE RARE DRIED ABALONE

產自日本岩手縣的乾鮑，是鮑魚中的極品。挑選優質乾鮑箇中自有高深學問，因此家全七福酒家採用的乾鮑，全部經由擁有逾五十年經驗的徐維均先生親自挑選。乾鮑需要妥善保存及熟成來提升風味，所以家全七福酒家購買回來的乾鮑均經過悉心的陽光照曬，散發濃郁的誘人鮮味。





遼參北菇伴鵝掌

Braised sea cucumber, goose web and mushroom with abalone sauce

ナマコと椎茸とガチヨウの足の鮑ソース煮込み



花膠北菇伴鵝掌

Braised fish maw, goose web and mushroom with abalone sauce

魚の浮き袋と椎茸とガチヨウの足の鮑ソース煮込み

鮑汁扣鵝掌花菇

Braised goose web and mushroom with abalone sauce

ガチヨウの足と花椎茸の鮑汁煮込み

日本遼參

Braised Japanese sea cucumber

日本産なまこの煮込み

蒲魚一品婆參（預訂）

Braised sea cucumber with dried flounder flavour (advance order)

ナマコの干しヒラメ風味煮込み（予約料理）

原盅佛跳牆（預訂）

Buddha-jump-over-the-wall (advance order)

「お坊さんが塀を飛び越える」
11種類の山海珍味の壺詰め蒸しスープ（予約料理）

包括魚翅、乾鮑魚、婆參、山瑞、花膠、鹿筋、
元貝、鵝掌、北菇、雞肉和菜膽

shark's fin, dried aged abalone, sea cucumber,
fresh water turtle, fish maw, deer tendon,
large conpoy, goose web, dried shiitake mushroom,
chicken and Chinese white cabbage



SHARK'S FIN

魚翅



大海翅

Exquisite grade shark's fin
至高フカヒレ

頂群翅

Superior grade shark's fin
極上フカヒレ

大群翅

Premium grade shark's fin
横ヒレ

以上可選做法：紅焼、清湯、菜膽、竹笙

The cooking methods below are optional: Braised in brown sauce / in clear soup / with Chinese white cabbage / with bamboo fungus

調理方法をお選びいただけます：上湯煮込み、上湯スープ仕立て、白菜入りの澄ましスープ、キヌガサタケ入りの澄ましスープ

肘子燉大海翅（預訂）

Double-boiled exquisite shark's fin with 'Kim Wah' ham
(advance order)

金華ハムのスネ肉入り至高フカヒレの蒸しスープ
（予約料理）

蟹皇大海翅

Braised exquisite grade shark's fin with fresh crab roe
至高フカヒレの蟹味噌入りとろみスープ

蟹肉大海翅

Braised exquisite grade shark's fin with fresh crab meat
至高フカヒレの蟹肉入りとろみスープ

雞絲大海翅

Braised exquisite grade shark's fin with shredded chicken
至高フカヒレの鶏肉細切りとろみスープ



猪肚鳳吞大海翅（預訂）

Double-boiled pork tripe stuffed with whole chicken filled with exquisite grade shark's fin (advance order)

豚の胃袋と丸鶏の極上フカヒレ詰め蒸しスープ（予約料理）





蟹肉乾撈翅

Shark's fin tossed with fresh crab meat and served with 'Kim Wah' ham stock

蟹肉入りフカヒレの上湯スープ添え

可選以下魚翅

The shark's fins below are optional

フカヒレをお選びいただけます

大海翅

Exquisite grade shark's fin

至高フカヒレ

頂群翅

Superior grade shark's fin

極上フカヒレ

大群翅

Premium grade shark's fin

横ヒレ



蟹肉炒桂花大海翅

Stir-fried exquisite grade shark's fin with eggs and fresh crab meat

蟹肉入り至高フカヒレと卵の炒め

仙鶴神針（預訂）

Braised exquisite grade shark's fin stuffed with pigeon (advance order)

鳩のフカヒレ詰め鮑ソース煮込み（予約料理）



SUPERIOR BIRD'S NEST

官燕

官燕

Superior bird's nest

燕の巣

可選做法：上湯、雞茸、蟹肉

The cooking methods below are optional: in Seventh Son's famous stock / with fresh minced chicken / with fresh crab meat

調理方法をお選びいただけます：燕の巣の上湯とろみスープ、燕の巣と鶏ひき肉のとろみスープ、蟹肉

蟹肉扒官燕

Superior bird's nest broth with fresh crab meat

燕の巣の蟹肉あんかけ

官燕鷓鴣粥（預訂）

Superior bird's nest congee with minced partridge (advance order)

燕の巣入りシャコのお粥（予約料理）

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



上湯鳳吞燕（預訂）

Double-boiled whole chicken stuffed
with bird's nest (advance order)

丸鶏の燕の巣詰め蒸しスープ（予約料理）



官燕釀竹筴卷伴鴿蛋

Braised bird's-nest-stuffed bamboo fungus rolls
with pigeon egg

ツバメの巣を詰めたキノガサダケ
の煮込みとハトの卵



SOUPS

湯羹

淮杞鳳爪燉螺頭湯（預訂）

Double-boiled sea whelk broth with sliced dried yam, goji berries and chicken feet (advance order)

干し山芋ともみじ入りツブ貝の蒸し
煮込みスープ（予約料理）

是日老火湯

Long-boiled soup of the day

本日のスープ



花膠北菇燉菜膽湯

Double-boiled fish maw soup with shiitake mushroom and Chinese white cabbage

魚の浮き袋、干し椎茸、白菜の蒸し煮込みスープ



遼參竹筴燉菜膽湯

Double-boiled sea cucumber with bamboo fungus and Chinese white cabbage

なまこ、キヌガサタケ、白菜の蒸し煮込みスープ

花膠燴雞絲羹

Shredded chicken and fish maw soup

魚の浮き袋と鶏肉細切りとろみスープ

海鮮酸辣羹

Hot and sour soup with assorted seafood

海鮮入りサンラータン

蟹肉粟米羹

Fresh crab meat and sweet corn soup

蟹肉入りコーンスープ

西湖牛肉羹

Minced beef and parsley soup

牛挽き肉入りとろみスープ

雞茸粟米羹

Minced chicken and 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ろみスープ

LIVE MARINE SEAFOOD

海鮮



響螺

Conch

ホラ貝

可選做法：堂灼

The cooking method below is optional: Poached in supreme broth

ご注文いただいてから調理致します

三刀

Flag fish

タカノハダイ

絲蚌

Rudderfish

イスズミ

老鼠斑

Panther grouper

サラサハタ

紅斑

Red grouper

キジハタ

東星斑

Leopard coral grouper

スジアラ

瓜子斑

Tomato grouper

アザハタ

蘇鼠斑

Coral grouper

ホシヒレグロハタ

老虎斑

Tiger grouper

アカマダラハタ

青衣

Green wrasse

シロクラペラ

以上可選做法：清蒸、欖角豉汁蒸、涼瓜枝竹炆

The cooking methods below are optional: Steamed / Steamed with black olives in black bean sauce / Braised with bitter melon and bean curd sheets

調理方法をお選びいただけます：蒸し、オリーブと黒豆ソースで蒸し焼き、ゴーヤとゆばの煮込み

澳洲龍蝦

Australian lobster

オーストラリアンロブスター

特大中蝦

Jumbo prawn

特大サイズ活けオ巻海老

生中蝦

Prawn

活けオ巻海老

大肉蟹

Crab

活け青蟹

膏蟹

Mud crab

活け蟹

大連鮑魚

Dalian abalone

大連産活け鮑

以上可選做法：椒鹽、豉椒炒、上湯乾蔥、薑蔥炒、蒜茸蒸

The cooking methods below are optional: with salt and pepper / Stir-fried with chilli in black bean sauce / Stir-fried with shallots in Seventh Son's famous stock / Stir-fried with ginger and scallions / Steamed with minced garlic

調理方法をお選びいただけます：香味揚げ、黒豆味噌とチリソース炒め、上湯スープ姿蒸し、ネギと生姜炒め、ニンニク蒸し

海鮮價格均為時價。

Seafood items are subject to market price and seasonal availability.

魚介類の価格はすべて市場価格です。

FRESH SEAFOOD

游水海鮮

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

這道菜式與高級西廚攜手發明，以鮮拆蟹肉加入洋蔥再釀入蟹蓋，每口嚐盡原汁原味的鮮甜蟹肉，味道充滿層次感，真正齒頰留香，回味無窮。



蔥花皮蛋海蝦炒滑蛋

Scrambled eggs with fresh shrimps,
century eggs and spring onions

ネギとピータン入り大海老の卵の炒め

碧綠炒蝦球

Stir-fried king prawns with vegetables

大海老と季節野菜の炒め

椒鹽炸蝦球

Deep-fried king prawns with garlic and chilli

大海老の香味揚げ

XO 醬炒蝦球

Wok-fried king prawns with XO chilli sauce

大海老のXO醬炒め

玉蘭炒魚鬆

Stir-fried minced fish with Chinese broccoli

魚のでんぶとブロッコリーの炒め

桃茸生汁蝦球

Sautéed king prawns with walnut kernels
and mayonnaise

大海老のマヨネーズソース炒め、
クルミ添え



PORK AND BEEF AND FROG

豬・牛・田雞



大紅片皮乳豬全體（預訂）

Barbecued whole suckling pig (advance order)

子豚の丸焼き一匹（予約料理）

以獨門手法及家傳秘方炮製，外皮香脆鬆化，內裡肉質鮮嫩，脆骨香味濃郁，令人食指大動。

肉排

Deep-fried spare ribs

骨付き豚バラ肉

可選做法：椒鹽、生炒

The cooking methods below are optional: with salt and pepper / Deep-fried in sweet and sour sauce

調理方法をお選びいただけます：香味揚げ、甘酢ソース

蒸肉餅

Steamed coarsely minced pork

豚挽き肉の蒸し物

可配：鹹蛋、吊片、馬蹄

Optional pairing: salted eggs / chopped squid / chopped water chestnuts

追加：塩漬けアヒルの卵、イカ、クワイ

原件馬友鹹魚蒸肉餅

Steamed coarsely minced pork with preserved salted threadfin

中国風アンチョビと豚挽き肉の蒸し物



扣肉煲（制作需時約 45 分鐘）

Braised pork belly (Approx.45min)

豚バラ肉の土鍋煮込み（調理時間は45分かかります）

可配：荔芋、梅菜

Optional pairing: taro / preserved Chinese cabbage

追加：タロ芋、からし菜の塩漬け

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



薑蔥爆炒辣豬肝

Stir-fried spicy pork liver with ginger and spring onions

豚レバーの生姜ネギ炒め

特級 A5 和牛

A5 premium Wagyu beef

A5和牛ステーキ

可選做法：黑椒、翡翠 +HK\$ 80

The cooking methods below are optional: Pan-fried with black pepper /

Sautéed with seasonal vegetables +HK\$80

調理方法をお選びいただけます：黒胡椒炒め、季節の野菜のソテー（1人HK\$80）



水煮牛肉

Poached beef in spicy broth

牛肉のスパイシースープ煮込み



陳皮蒸牛肉餅

Steamed minced beef with aged mandarin peel

牛挽き肉の陳皮風味蒸し

XO 醬炒牛肉

Wok-fried sliced beef with XO chilli sauce

牛肉のXO醬炒め

牛筋腩煲

Braised beef brisket and tendon in casserole

牛バラとスネ肉の土鍋煮込み

可選做法：柱侯、咖喱

The cooking methods below are optional:

served in chu hou paste / served in curry sauce

調理方法をお選びいただけます：

柱侯醬、カレー風味



陳皮蒸牛肉餅

Steamed minced beef with aged mandarin peel

燒雲腿大地田雞片

Sautéed sliced frog's legs 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



椒鹽田雞腿

Deep-fried frog's legs with garlic and chilli

カエルの香味揚げ

荷葉雲腿蒸田雞腿

Steamed frog's legs and 'Kim Wah' ham wrapped in fresh lotus leaves

カエルと金華ハムの蓮の葉包み蒸し

梅菜炆田雞腿

Braised frog's legs with preserved Chinese cabbage

カエルとからし菜の塩漬けの煮込み

POULTRY

家禽

七福脆皮雞

Seventh Son's famous crispy chicken

金鶏の姿揚げ

以長時間的傳統手法烹調，鮮雞先塗上獨門自製醬料，再吊起令其風乾入味，其後反覆以滾油淋熟，雞皮香脆無比而充滿光澤，肉質保持鮮嫩多汁。



川式辣子雞

Chongqing chicken with chilli

四川風鶏肉の唐辛子炒め



金華玉樹雞（預訂）

Steamed sandwiches of boneless chicken with 'Kim Wah' ham and shiitake mushroom (advance order)

地鶏と金華ハム、椎茸のはさみ蒸し（予約料理）

龍崗鹹切雞

Marinated chicken with spring onions and ginger

蒸し鶏の冷菜（ネギと生姜ソース添え）



上湯翡翠浸雞（制作需時約1小時）

Poached chicken in Seventh Son's famous stock with seasonal vegetables (Approx. 60min)

地鶏と季節野菜の上湯スープ煮込み
（調理時間は1時間かかります）

荷葉雲腿蒸雞

Steamed chicken with 'Kim Wah' ham wrapped in fresh lotus leaves

地鶏と金華ハムの蓮の葉包み蒸し

乾蔥豆豉爆雞

Stir-fried chicken with dried shallot in black bean sauce

地鶏とエシャロットの黒豆味噌炒め

正宗鹽焗雞（預訂）

Traditional baked chicken in rock salt (advance order)

地鶏の塩釜焼き（予約料理）



燒雲腿片拼炒鴿脯

Sautéed fillet of pigeon with crispy 'Kim Wah' ham

鳩胸肉炒めと金華ハムの盛り合わせ

西生菜乳鴿鬆

Sautéed finely minced pigeon served with lettuce and seafood sauce

鳩肉そぼろのレタス包み、シーフードソース添え

乳鴿

Baby pigeon

若鳩

可選做法：豉油皇、脆皮

The cooking methods below are optional:
Marinated in sweet and spiced soya sauce / Crispy roasted
調理方法をお選びいただけます：醬油煮込み、姿揚げ

脆皮燒鵝（預訂）

Crispy roasted goose (advance order)

ガチョウの姿揚げ（予約料理）



港式片皮烤鴨（預訂）

Roasted Peking duck in Hong Kong style (advance order)

北京ダック（香港スタイル）（予約料理）

第一食：淨片皮

1st course: Crispy skin with homemade pancake

第一食：皮のみ

第二食：生菜片鴨鬆

2nd course: Minced duck served with lettuce

第二食：鴨挽肉のレタス包み



VEGETABLE

蔬菜

榆耳藕片銀杏炒百合

Wok-fried lily bulbs with sliced lotus root, ginkgo and fungus

キノコ、レンコン、ぎんなん、百合根の炒め



蝦籽竹筴扒豆腐

Braised bean curd with bamboo fungus and dried shrimp roe

揚げ豆腐の蝦子とキノガサタケあんかけ

鹹魚雞粒茄子豆腐煲

Braised eggplant with bean curd, salted preserved fish and diced chicken served in casserole

ナスと鶏肉、揚げ豆腐、中国風アンチョビの土鍋煮込み

竹筴鼎湖上素

Braised bamboo fungus with assorted Chinese vegetables

キノガサタケと精進野菜の煮込み

魚香茄子煲

Braised eggplant with spicy minced pork served in casserole

ナスの魚風味土鍋煮込み

羊肚菌南乳粗齋煲

Stewed mixed vegetables, vermicelli, morel mushroom in fermented red bean curd served in casserole

キノカサタケと季節野菜、春雨の南乳風味土鍋仕立て

合時菜蔬

Seasonal vegetables

季節野菜

可選做法：薑汁、清炒、蒜蓉炒

The cooking methods below are optional: Sautéed in ginger sauce / Stir-fried / Stir-fried with minced garlic

調理方法をお選びいただけます：生姜汁炒め、塩炒め、ニンニク炒め

RICE AND NOODLES

飯・ 麵

瑤柱荷葉飯

Seventh Son's fried rice with assorted meat and dried conpoy wrapped in lotus leaves

蓮の葉で包んだ蒸し炒飯

這個口感豐富的名菜，做法是先把蟹肉、瑤柱、鴨肉及冬菇粒等豐富配料加入炒飯一同炒香，再以荷葉包裹清蒸，使荷葉清香滲透到每顆飯粒中，令惹味的炒飯更添清新滋味。



蟹肉瑤柱蛋白炒飯

Fried rice with crab meat, dried conpoy and egg white

蟹肉、干し貝柱と卵白のあっさり炒飯

福建炒飯

Fried rice, 'Fuk Kin' style

福建風あんかけ炒飯

鹹魚雞粒炒飯

Fried rice with salted fish and diced chicken

中華風アンチョピと鶏肉の炒飯

鮑汁章魚雞粒燜飯

Braised rice with octopus and diced chicken in abalone sauce

干し鮑の煮汁を入れた干しタコと鶏肉の炒飯



海蝦揚州炒飯

Fried rice with fresh shrimps, 'Yeung Chow' style

才巻海老入り五目炒飯

菜遠蝦球炒麵

Fried egg noodles with king prawns
and seasonal vegetables

季節野菜と海老のあんかけ焼きそば



中芹銀芽魚鬆燜鳶鳶米

Braised rice noodles with Chinese celery,
bean sprouts and fish cake

セロリ、もやしと魚のでんぶ入り煮込みビーフン

菜遠牛肉炒麵

Fried egg noodles with sliced beef
and seasonal vegetables

牛肉と季節野菜の焼きそば

蒲魚乾燒伊麵

Stir-fried e-fu noodles flavoured
with dried flounder

干し魚風味の伊府麵の焼きそば

星洲炒米

Stir-fried rice vermicelli with barbecued
pork and shrimps in curry sauce

シンガポール風カレー味焼きビーフン

上湯生麵

Fresh egg noodles in Seventh Son's famous
stock served with shredded 'Kim Wah' ham

上湯スープ麵、金華ハム添え

DESSERTS

甜品



椰盅燉官燕

Sweetened double-boiled superior bird's nest in whole fresh coconut

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

蓮子紅豆沙

Sweetened red bean soup with lotus seeds

蓮の実入り小豆のスープ

蛋花馬蹄露

Sweetened water chestnut soup

卵入りクワイのデザートスープ

冰花燉官燕

可選：椰汁・杏汁

Sweetened double-boiled superior bird's nest soup with coconut milk / almond cream

燕の巣入り蒸しスープ
ココナッツミルク、アーモンドクリームスープを添えて

蛋白生磨杏仁茶

Sweetened almond cream soup with egg white

卵白入りアーモンドスープ

生磨合桃露

Sweetened walnut cream soup

くるみのスープ



芒果凍布甸

Chilled fresh mango pudding

マンゴープリン



蛋黃蓮蓉包

Steamed buns with lotus paste and salted egg yolk

塩漬けアヒルの卵と蓮の実餡の蒸し饅頭

欖仁馬拉糕

Steamed traditional brown sugar sponge cake with olive kernels

中国風蒸しカステラ

懷舊芝麻卷

Black sesame roll

黒ごま巻き

合桃薩琪瑪

Walnut sachima

クルミ入りサチマ

蛋黃麻蓉包

Steamed buns with sesame paste and salted egg yolk

塩漬けアヒルの卵と胡麻餡の蒸し饅頭



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

豆沙蘋葉粿

Glutinous dumpling with red bean paste wrapped in leaves

小豆餡入り餅の緑葉包み蒸し

合桃酥餅

Walnut cookies

クルミクッキー

合時生果

Fresh fruit platter

季節のフレッシュフルーツ

OTHER

其他

XO 醬

XO chilli sauce
自家製XOソース

辣椒醬

Spicy sauce
唐辛子ソース

切餅費

Cake cutting
ケーキカット代

熱水

Hot water
ひお湯は

中國茗茶

Chinese tea
中國茶
可選：普洱、香片、壽眉、鐵觀音、龍井、菊花
Optional teas: PuEr, Jasmine, Shou Mei, Tie Guan Yin, Longjing, Chrysanthemum
お選びいただけます：普洱茶、香片、壽眉、鉄観音、龍井茶、菊茶

合桃 / 腰果

Walnut / cashew nut
クルミ・カシューナッツ

絲苗白飯

Rice
ライス

明火白粥

Congee
白粥

開瓶費

Corkage
開栓代

KIND REMINDERS

溫馨提示

1. 如果您對某些食物敏感，請提前通知我們；

2. 如果您對用餐時間有要求，請諮詢餐廳內專業人員給予搭配；

3. 如果您對此次用餐有任何不愉快之處，請告知我們，留下寶貴意見；

4. 外賣盒 2 元／個，環保袋 2 元／個；

5. 圖片僅供參考，出品請以實物為準；

6. 所有價格為港幣結算，另加 10% 服務費。

1. If you have any food allergies, please inform us in advance;

2. If you have specific time restrictions for your meal, please consult our restaurant staff for food pairing advice;

3. If you have any complaints about your meal, please let us know and leave your valuable feedback;

4. Takeout boxes are HKD 2 each, and reusable bags are HKD 2 each;

5. Pictures are for reference only; the actual product may vary;

6. All prices are in Hong Kong dollars and a 10% service charge will be added.

1.食物アレルギーをお持ちの方は、事前にお知らせください。

2.お食事に時間制限がある場合は、レストランスタッフにご相談ください。
お料理との相性についてアドバイスさせていただきます。

3.お食事にご不満な点がございましたら、お気軽にお申し付けください。貴重なご意見をお聞かせください。

4.テイクアウトボックスは1個/2 HKD、エコバッグは1個/2 HKDです。

5.写真はイメージです。実際の商品とは異なる場合があります。

6.表示価格はすべて香港ドルで、10%のサービス料が加算されます。