

今月のおすすめ点心 DIM SUM

各 ¥1,200(税込¥1,296)

蜜汁叉烧酥 (二件) 叉烧入りパイ (二個)
Char siu (barbecue pork) pie (2 pieces)

上素炸春卷 (三件) 精進野菜の春卷 (三個)
Deep fried mixed vegetable spring rolls (3 pieces)

百花蝦多士 (三件) 海老すり身のセトースト (三個)
Deep fried minced prawn on toast (3 pieces)

瑤柱豆苗餃 (三件) 豆苗と干し貝柱入り蒸し餃子 (三個)
Steamed conpoy and pea sprouts 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)

上海生煎飽 (三件) 上海風揚げ饅頭 (三個)
Fried pork dumplings shanghai style (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)

★ 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)

烧味拼涼菜 焼き物入り前菜
Appetizer

粟米魚肚羹 魚の浮き袋入りコーンのとろみスープ
Sweet corn soup in fish maw

◆ (+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 點心四品
Dim sum

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

生炒糯米飯 或 鶏球湯麵
もち米の炒飯 又は 鶏肉入り汁そば
Fried glutinous rice or Soup noodles with chicken and
vegetables

嚙嚙喳喳
ココナッツミルクの冷しお汁粉
Mixed beans coconut soup

※ 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

生炒糯米飯 或 鶏球湯麵
もち米の炒飯 又は 鶏肉入り汁そば
Fried glutinous rice or Soup noodles with chicken and vegetables

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

紅焼菜胆小排翅 季節野菜入りミニフカヒレの上湯煮込み
Braised mini shark's fin with crab meat

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。