

# 紫荊

御1人様(2名様より)

## 錦綉拵盆

焼き物入り七種前菜の盛り合わせ

Colourful appetizer plate

## 紅焼海虎翅 或 清湯海虎翅

至高フカヒレの上湯煮込み 又は 上湯スープ仕立て

Braised exquisite grade shark's fin or consomme style using Seventh Son's stock

## 北京烤填鴨 或 七福脆皮鷄

北京ダック 又は 金鶏の姿揚げ

Peking duck or Seventh Son's famous crispy chicken

## 碧緑婆参二十九頭吉品干鮑

岩手県吉浜産 二十九頭 干し鮑となまこの牡蠣ソース煮込み

Braised abalone (29 heads) and sea cucumber with oyster sauce

## 活龍蝦料理

活伊勢海老料理

Live Lobster

## 黒椒和牛排

和牛ステーキ 黒胡椒風味

Pan fried Japanese beef steak with black pepper

## 蟹黄竹筴扒時菜

季節野菜とキヌガサタケの蟹味噌あんかけ

Seasonal vegetables and bamboo pitch with fresh crab roe

## 自選飯 或 麵

御飯 又は 麵

Rice or noodles

## 椰汁燉官燕 或 杏汁燉官燕

燕の巣のココナッツミルク煮 又は アーモンドスープ煮

Sweetened double boiled bird's nest in coconut or almond cream

別途10%のサービス料を頂戴いたします。

# 芍薬

御1人様(2名様より)

## 四拵盆

焼き物入り四種前菜の盛り合わせ

Colourful appetizer plate

## 鮮猴头菇小排翅 或 紅焼排翅

山伏茸入りミニフカヒレ姿 (上湯煮込み 又は 上湯スープ仕立て) 又は

フカヒレ《ヨシキリザメ》の姿煮

Mini shark's fins and lion's mane mushroom soup or

Braised standard shark's fin in purse shape

## 北京烤填鴨 或 七福脆皮鷄

北京ダック 又は 金鶏の姿揚げ

Peking duck or Seventh Son's famous crispy chicken

## 厨師推介海鮮料理

料理長のおすすめ海鮮料理

Today's recommended seafood dish

## 本日白金豚料理推介

本日のおすすめ岩手県産 白金豚料理

Today's recommended platinum pork dish

## 上湯浸時菜

季節野菜の上湯スープ浸し

Seasonal vegetables cooked in kim wa ham stock

## 自選飯 或 麵

御飯 又は 麵

Rice or noodles

## 自選甜品

季節のデザート

Choice of dessert

別途10%のサービス料を頂戴いたします。

# 杏桃

御1人様(2名様より)

## 五拼盆

焼き物入り五種前菜の盛り合わせ

Colourful appetizer plate

## 紅焼排翅 或 清湯排翅

フカヒレ《ヨシキリザメ》の上湯煮込み 又は 上湯スープ仕立て

Braised standard shark's fin in purse shape or consomme style using Seventh Son's stock

## 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

## 活龍蝦料理 或 碧緑三十一頭吉品干鮑

活伊勢海老料理 又は 岩手県吉浜産 三十一頭 干し鮑の牡蠣ソース煮込み

Live Lobster or Braised abalone (31 heads)with oyster sauce

## 本日と牛料理推介

本日のおすすめ和牛料理

Today's recommended Japanese beef dish

## 碧緑珊瑚

季節野菜の蟹味噌あんかけ

Stir fried seasonal vegetable topped with fresh crab roe

## 自選飯 或 麺

御飯 又は 麺

Rice or noodles

## 自選甜品

季節のデザート

Choice of dessert

別途10%のサービス料を頂戴いたします。

# 蓮花

御1人様(2名様より)

## 五拼盆

焼き物入り五種前菜の盛り合わせ

Colourful appetizer plate

## 白灼蝦

才巻き海老の湯引き

Blanche live shrimps

## 蟹黄大散翅 或 蟹黄煨官燕

蟹味噌入り横ヒレ煮込みスープ 又は 蟹味噌入り燕の巣のスープ

Soup with premium grade shark's fin and fresh crab cream or  
Bird's nest soup with fresh crab roe

## 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

## 碧緑三十一頭吉品干鮑婆參

岩手県吉浜産 三十一頭 干し鮑となまこの牡蠣ソース煮込み

Braised abalone (31 heads) and sea cucumber with oyster sauce

## 活龍蝦料理 或 和牛肉料理

活伊勢海老料理 又は 料理長おすすめ和牛ステーキ

Live Lobster or Today's recommended Japanese beef dish

## 竹筍扒時菜

季節野菜のキヌガサタケあんかけ

Seasonal vegetables topped with bamboo fungus

## 自選飯 或 麺

御飯 又は 麺

Rice or noodles

## 自選甜品

季節のデザート

Choice of dessert

別途10%のサービス料を頂戴いたします。