

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

#### 古法沙律炸鰻魚

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

Century 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

### 官燕釀竹笙卷

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

### 響螺片（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：薑蔥炒肉蟹

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  
活けハタのあっさり炒め

### 吉列斑塊（酸甜 或 粟米汁）

Deep-fried fillet of fresh garoupa  
(sweet and sour sauce or sweet corn sauce)  
活けハタ（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  
ハ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  
ハタの煮込み、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  
金雞の姿揚げ

### 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(連雞)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  
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。



## 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（調理方法をご相談下さい）

### 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  
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



## 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  
なまことキヌ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  
りとりみスープ

### 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

### 鮑汁鯔魚雞粒炒飯

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・咖啡 DESSERT / COFFEE

芒果凍布甸 (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