

今月のおすすめ点心

DIM SUM

雲腿金錢酥(三件) 金華ハムと海老入りパイ (三個)
"kim wa" ham and prawn pie (3 pieces)

韭王煎竹卷(二件) 黄ニラ入り湯葉の焼きもの (二個)
Deep fried bean curd skin rolls with chives (2 pieces)

鶏絲長春卷(三件) 鶏肉細切り入り揚げ春巻き (三個)
Deep fried mixed chicken spring rolls (3 pieces)

波菜帶子餃(三件) ほうれん草と帆立入り蒸し餃子 (三個)
Steamed scallop and spinach dumplings(3 pieces)

咖喱牛肉角(三件) 牛肉入り揚げ餃子 カレー風味蒸し (三個)
Steamed beef dumplings in curry sauce (3 pieces)

北菇棉花雞(二件) 魚の浮き袋、鶏肉と椎茸の蒸しもの (二個)
Steamed shitake with chicken and fish stomach(2 pieces)

春蛋燒賣仔(三件) うずらの卵のセシュウマイ (三個)
Steamed pork dumplings with quail's egg(3 pieces)

★ 金銀奶皇飽(三件) 卵黄とカスタード餡入り饅頭 (三個)
Steamed or fried buns with custard 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)

焼味拼涼菜 焼き物入り前菜
Appetizer

韭王瑤柱羹 干し貝柱と黄ニラのとろみスープ
Conpoy and golden Chinese chives soup

◆(+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
+4,320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 点心 四品
Dim sum

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

炸醬香港麵 或 生炒牛肉炒飯
香港風ジャージャー麵 又は 牛挽き肉とレタスの炒飯
Black-bean-sauce noodles with ground pork Hong Kong style or Fried rice with beef

南瓜西米露 夕ピオカ入り南瓜スープ
Pumpkin soup with tapioca

※ 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)

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

◆(+3,780円でフカヒレ《ヨシキリザメ》の姿煮に変更できます。又は

+4,320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

点心 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

炸醬香港麵 或 生炒牛肉炒飯

香港風ジャーチャー麺 又は 牛挽き肉とレタスの炒飯

Black-bean-sauce noodles with ground pork Hong Kong style or Fried rice with beef

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)

五拼盆

焼き物入り五種前菜の盛り合わせ

Colourful appetizer plate

蟹肉烩雪蛤 或 蟹肉扒小排翅

カエルの脂肪と蟹肉入りとろみスープ 又は 蟹肉入りミニフカヒレ姿の上湯煮込み

Braised hasma soup with fresh crab meat or Braised mini shark's fin with crab meat

◆(+3,780円でフカヒレ《ヨシキリザメ》の姿煮に変更できます。)

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

点心 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。