

杏桃

御1人様(2名様より) ¥20,000

前菜

前菜

Appetizer

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 consommé 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

龍蝦料理 或 碧緑32頭吉品干鮑(+3000円)

伊勢海老料理 又は

32頭 干し鮑の牡蠣ソース煮込み(干し鮑をお選びの際は+3000円頂戴致します)

Live Lobster or Braised abalone (32 heads)with oyster sauce

本日肉料理推介

本日のおすすめ肉料理

Today's recommended meat dish

本日も野菜料理

本日のおすすめ野菜料理

Today's recommended vegetable dish

自選飯 或 麺

御飯 又は 麺

Rice or noodles

自選甜品

デザート

Choice of dessert

※掲載価格は税抜き価格となっております。別途8%の消費税を頂戴いたします。

蓮花

御1人様(2名様より) ¥35,000

前菜

前菜

Appetizer

白灼蝦

才巻き海老の湯引き

Blanche live shrimps

紅焼頂裙翅 或 清湯頂裙翅

極上フカヒレの上湯煮込み 又は 上湯スープ仕立て

Braised superior grade shark's fin or consommé 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

碧緑32頭吉品干鮑婆參

32頭 干し鮑となまこの牡蠣ソース煮込み

Braised abalone (32 heads) and sea cucumber with oyster sauce

龍蝦料理 或 和牛肉料理

伊勢海老料理 又は 本日のおすすめ和牛肉料理

Live Lobster or 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

デザート

Choice of dessert

※掲載価格は税抜き価格となっております。別途8%の消費税を頂戴いたします。

紫荊

御1人様(2名様より) ¥48,000

前菜

前菜

Appetizer

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

碧緑婆參28頭吉品干鮑

28頭 干し鮑となまこの牡蠣ソース煮込み

Braised abalone (28 heads) and sea cucumber with oyster sauce

龍蝦料理

伊勢海老料理

Live Lobster

和牛肉料理

本日のおすすめ和牛肉料理

Today's recommended Japanese beef dish

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

※掲載価格は税抜き価格となっております。別途8%の消費税を頂戴いたします。

芍薬

御1人様(2名様より) ¥13,000

前菜

前菜

Appetizer

花膠雞絲翅 或 紅焼排翅 (+3000円)

魚の浮袋と鶏肉細切り入りフカヒレのどろみスープ 又は

フカヒレ《ヨシキリザメ》の上湯煮込み(フカヒレをお選びの際は+3000円頂戴致します)

Shark's fins soup with fish maw and shredded chicken or Braised standard shark's fin in purse shape

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

本日海鮮料理推介

本日のおすすめ海鮮料理

Today'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

自選甜品

デザート

Choice of dessert

※掲載価格は税抜き価格となっております。別途8%の消費税を頂戴いたします。

蓮花

御1人様(2名様より) ¥35,000

前菜

前菜

Appetizer

白灼蝦

才巻き海老の湯引き

Blanche live shrimps

紅焼頂裙翅 或 清湯頂裙翅

極上フカヒレの上湯煮込み 又は 上湯スープ仕立て

Braised superior grade shark's fin 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

碧緑32頭吉品干鮑婆參

32頭 干し鮑となまこの牡蠣ソース煮込み

Braised abalone (32 heads) and sea cucumber with oyster sauce

龍蝦料理 或 和牛肉料理

伊勢海老料理 又は 本日のおすすめ和牛肉料理

Live Lobster or 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 麵

御飯 又は 麵

Rice or noodles

自選甜品

デザート

Choice of dessert