

今月のおすすめ点心 DIM SUM

發財好市角 (二件) 干し牡蠣入りパイ (二個)
Dry oyster pie (2 pieces)

五香芋頭糕 (三件) タロ芋餅 (三個)
Pan fried taro cakes (3 pieces)

帶子炸雲吞 (三件) 帆立入り揚げワンタン (三個)
Deep fried scallop wonton with sweet and sour sauce (3 pieces)

羅漢齋粉果 (三件) キノコ入り蒸し餃子 (三個)
Steamed dumplings with fungus (3 pieces)

薑蔥牛肉角 (三件) 牛肉入り餃子の葱、生姜蒸し (三個)
Steamed beef dumplings with ginger and leek (3 pieces)

發財大利賣 (三件) 豚タンのせシュウマイ (三個)
Steamed pork dumplings topped with pig tongue (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)

★ 鴻運正年糕 (三件) 中国甘餅 (三個)
Glutinous rice pudding with coconut milk (3 pieces)

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

海鮮豆腐羹 海鮮と豆腐入りとろみスープ
Mixed seafood and tofu 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
+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

担担麵 或 楊洲炒飯 担担麵 又は 五目炒飯
Szechuan style sesame hot noodles or Fried rice "yeung chow" style

楊枝甘露 蜂蜜ゼリーとタピオカ入りマンゴースープ
Fresh mango juice and tapioka with seasonal fruit

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

◆(+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

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

担担麵 或 楊洲炒飯

担担麵 又は 五目炒飯

Szechuan style sesame hot noodles or Fried rice "yeung chow" style

甜品

季節のデザート

Dessert

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

北菇菜胆炖小排翅

季節野菜と干し椎茸入りミニフカヒレの澄ましスープ

Double boiled mini shark's fin with seasonal vegetables and mushroom

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