

紫荊

(2名様より)

錦綉拼盆 或 白灼蝦 焼き物入り七種前菜の盛り合わせ 又は 才巻き海老の湯引き
Colourful appetizer plate or Blanche live shrimps

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 或 中式和牛排 和牛ステーキ 黒胡椒風味 又は 特製甘酢風味
Pan fried Japanese beef steak with black pepper or Pan fried Japanese beef steak with Chinese style

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 或 椰皇燉雪蛤蛋白
燕の巣のココナッツミルク煮 又は アーモンドスープ煮 又は カエルの脂肪入り温製ココナッツミルクプリン
Sweetened double boiled bird's nest in coconut or almond cream or Hasma coconut pudding

別途10%のサービス料を頂戴いたします。

芍薬

(2名様より)

四拼盆 焼き物入り四種前菜の盛り合わせ
Colourful appetizer plate

鮮蟹肉小排翅 或 紅焼排翅 (+3024円)
蟹肉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 (フカヒレの姿煮をお選びの際は +3024円頂戴いたします)

Mini shark's fins and crab meat soup or
Braised standard shark's fin in purse shape (add +3024円)

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

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

双冬扒時菜 季節野菜の椎茸、タケノコあんかけ
Seasonal vegetables topped with bamboo shoot and mushroom

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

(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 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

活龍蝦料理 或 蝦子葱爆原只遼参

或 碧緑三十一頭吉品干鮑(+4320円)

活伊勢海老料理 又は 干しなまこと蝦子の葱風味煮込み

又は 岩手県吉浜産 三十一頭 干し鮑の牡蠣ソース煮込み(干し鮑をお選びの際は+4320円頂戴致します)

Live Lobster or Braised sea cucumber and green onion with shrimp roe or
Braised abalone (31 heads)with oyster sauce (add +4320円)

本日和牛料理推介

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

(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 蟹黄燴官燕

蟹味噌入り横ヒレ煮込みスープ 又は 蟹味噌入り燕の巢のスープ

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参

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

雪蛤扒時菜

季節野菜のカエルの脂肪あんかけ

Seasonal vegetables topped with hasma

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。