

今月のおすすめ点心 DIM SUM

香麻千層蝦(二件) 海老と金華ハム入り胡麻風味パイ (二個)
Shrimp and "kim wa" ham pie with sesame seeds (2 pieces)

瑤柱炸蟹盆(三件) 干し貝柱と蟹肉の包み揚げ (三個)
Deep fried crab meat and conpoy ball (3 pieces)

酥炸墨魚丸(三件) イカすり身団子の揚げもの (三個)
Deep fried minced cuttlefish paste balls (3 pieces)

時菜牛肉球(三件) 季節野菜と牛挽き肉団子の蒸しもの (三個)
Steamed minced beef balls with vegetable (3 pieces)

蟹肉魚翅飽(三件) フカヒレ入り蟹肉小籠飽 (三個)
Steamed crab meat and pork dumplings with shark's fin (3 pieces)

珍珠帶子餃(三件) ヤングコーン入り帆立の餃子 (三個)
Steamed scallop and young corn dumplings (3 pieces)

蠔油鮮竹卷(三件) 挽き肉の湯葉包み牡蠣ソース蒸し (三個)
Steamed bean curd skin roll with pork meat in oyster sauce (3 pieces)

★ 古法馬拉糕(一件) 広東風蒸しカステラ (一個)
Cantonese steamed sponge cake (Ma Lai Go) (1 pieces)

※ 別途10%のサービス料を頂戴いたします。

Lunch 緑 ROKU

御1人様(2名様より)

焼味拼涼菜 焼き物入り前菜
Appetizer

八宝瓜粒湯 五目入り冬瓜の澄ましスープ
Winter melon soup with diced chicken, crab meat and bamboo pitch

◆(+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 點心 四品
Dim sum

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

海鮮炒飯 或 担担涼麵 海鮮炒飯 又は 冷し担担麵
Fried rice with seafood or Szechuan style cold sesame noodles

鳳梨西米露 タピオカ入りパイナップルスープ
Pineapple 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どろみスープに変更できます。)

北京烤填鴨 或 七福脆皮鷄

北京ダック 又は 金鷄の姿揚げ

Peking duck or Seventh Son's famous crispy chicken

點心 四品

點心 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

海鮮炒飯 或 担担涼麵

海鮮炒飯 又は 冷し担担麵

Fried rice with seafood or Szechuan style cold sesame noodles

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

蟹肉瓜茸烩雪蛤 或 蟹肉瓜茸扒小排翅

カエルの脂肪と蟹肉、冬瓜入りとろみスープ 又は

蟹肉と冬瓜すり流し入りミニフカヒレ姿の上湯煮込み

Braised hasma soup with fresh crab meat and winter melon or

Braised mini shark's fin with crab meat and winter melon

◆ (+3,024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 七福脆皮鷄

北京ダック 又は 金鷄の姿揚げ

Peking duck or Seventh Son's famous crispy chicken

點心 四品

點心 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。

※ 別途10%のサービス料を頂戴いたします。