

# 今月のおすすめ点心

各 ¥1,100(税込¥1,188)

芝士焗蝦杯 海老入りチーズタルト  
Prawn tart with cheese

酥炸墨魚丸 イカすり身団子の揚げもの  
Deep fried minced cuttlefish paste balls

瑤柱炸蟹盆 干し貝柱と蟹肉の包み揚げ  
Deep fried crab meat and conpoy ball

波菜帶子餃 ほうれん草と帆立入り蒸し餃子  
Steamed scallop and spinach dumplings

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

XO米沙雞 鶏肉のXO醬蒸し  
Steamed chicken with XO sauce wrapped in lotus leaf

春蛋焼賣仔 うずらの卵のせシュウマイ  
Steamed pork dumplings with quail's egg

★ 蛋王蓮蓉飽 卵黄と蓮の実のあん入り饅頭  
Steamed bun with sweetened lotus seed paste

※ 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) ¥5,000 (税込¥5,400)

焼味拼涼菜 前菜  
Appetizer

鮮茄牛肉豆腐羹 和牛挽き肉とトマトのとろみスープ  
Soup with minced Japanese beef and tomato

(+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  
+3780円でフカヒレ《ヨシキリザメ》の姿煮に変更できます。)

點心4品 點心4品  
Dim sum

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

生菜楊洲炒飯 或 野菌湯麵  
レタス入り叉焼と海老の炒飯 又は キノコ入り湯麵  
Fried rice with diced char siu and shrimp or Soup egg noodle with mushrooms

檸檬杏仁豆腐 レモン杏仁豆腐  
Lemon flavour almond jelly

※ 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) ¥7,500 (税込¥8,100)

## 焼味拼涼菜

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

+3780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

点心4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

## 生菜楊洲炒飯 或 野菌湯麵

レタス入り叉焼と海老の炒飯 又は キノコ入り湯麵

Fried rice with diced char siu and shrimp or Soup egg noodle with mushrooms

## 甜品

デザート

Dessert

★ランチコース(禄・寿・桂花) をご注文のお客様に限り  
10800円の32頭干し鮑を9720円でご提供致します。

※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) ¥11,500 (税込¥12,420)

## 焼味拼涼菜

前菜

Appetizer

## 蟹肉毛鹿翅 跟 玉環 或 紅焼排翅 (+3240円)

蟹肉とフカヒレ (毛鹿鮫) のスープ 野菜添え 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+3240円頂戴いたします)

Shark's fins soup with fresh crab meat or  
Braised standard shark's fin in purse shape(add +3240円)

## 點心

点心3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

## 黒椒金菇白金豚卷

えのきの白金豚巻き 黒胡椒風味

Stir fried Japanese pork rolled enoki mushroom with Cantonese black pepper sauce

## 上湯浸時菜

季節野菜の上湯スープ浸し

Seasonal vegetables cooked in kim wa ham stock

## 自選飯 或 麵

御飯 又は 麵

Rice or noodles

## 甜品

デザート

Dessert

※別途10%のサービス料を頂戴いたします。