

A 点心メニュー

鲜蝦燒賣皇
Steamed pork and prawn dumplings



海老入りシュウマイ(4)
¥1,000

豉汁蒸排骨
Steamed spare ribs with black bean sauce



骨付バラ肉の黒豆味噌煮(1)
¥1,000

腊味羅白糕
Pan-fried raddish cakes



大根もち(3)
¥1,000

竹筴上素卷
Steamed bean curd rolls



絹笠茸入り五日野菜の湯葉巻き(2)
¥1,100

A 点心メニュー ※甘い点心

蛋黄麻蓉飽
Steamed buns with black sesame paste



卵黄とごまの実入り饅頭(3)
¥1,000

脆皮芝麻球
Deeply fried sesame balls



ごま揚げ団子(4)
¥1,000

鮮奶雞蛋撻
Baked egg tarts



プリンタルト(3)
¥1,000

蟹肉魚翅餃
Steamed crab meat dumplings with shark's fin



蟹肉入りフカヒレ餃子(4)
¥1,100

鲜蝦蒸粉菜
Prawn and vegetable dumplings



海老と野菜の餃子(3)
¥1,100

蝦蓉韭菜餃
Prawn and chives dumplings



海老とニラ入り蒸し餃子(3)
¥1,100

瑶柱珍珠雞
Lotus leaf wrapped sticky rice



ちまき(2)
¥1,100

B 今月のおすすめ点心 各¥1,100 (税込¥1,188)

家鄉釀涼瓜

苦瓜の海老すり身詰め煎り焼き

A bitter melon stuffed with minced prawn

韭菜窩貼餃

挽き肉とニラ入り焼き餃子

Deep fried chives dumplings

蜜汁叉燒酥

叉燒入りパイ

Char siu (barbecue pork) pie

金粟百花球

海老すり身のスイートコーン包み蒸し

Steamed prawn ball with corn

薑蔥牛肉角

牛肉入り餃子の葱、生姜蒸し

Steamed beef dumplings with ginger and leek

波菜帶子餃

ほうれん草と帆立入り蒸し餃子

Steamed scallop and spinach dumplings

上湯鮮竹卷

挽き肉の湯葉包み 上湯蒸し

Steamed bean curd skin roll with pork meat

豆沙香蕉球

アズキとバナナの揚げ団子

Deep fried red bean and banana

蠔油叉燒飽
Char Siu buns



チャーシュー入り饅頭(3)
¥1,100

小籠灌湯飽
Steamed shanghai dumplings



小籠包(4)
¥1,100

筍尖鮮蝦餃
Steamed prawn dumplings



海老蒸し餃子(4)
¥1,200

鲜蝦炸春卷
Prawn spring rolls



海老入り春卷(3)
¥1,200

安蝦咸水角
Deep fried glutinous dumplings with prawn and vegetables



海老入りもち米の揚げ餃子(3)
¥1,100

生蔥韭菜餅
Pan fried chives and vegetable dumplings



ニラ入り揚げもち(3)
¥1,100

家全七福酒家 お昼の名物

魚翅灌湯餃
Soup dumpling with shark's fin



フカヒレ入りスープ餃子(1)
¥1,600

点心ランチ

DIM SUM LUNCH

御1人様 ¥3,900 (税込 ¥4,212) 2名様より

※点心コースをご注文のお客様に限り ¥1,600 (税込 ¥1,728) の
名物フカヒレ入りスープ餃子を ¥1,200 (税込 ¥1,296) で提供致します。

従 A 菜牌自選 8 款點心 お好きな点心 8 種類 (A メニューからお選び下さい)

8 kinds of favorite dim sum (Please choose from the A menu.) ※同じグループで統一させていただきます。

任選一款 お好みの一品をお選び下さい

Please choose one piece you like.

+ ¥300 (税込 ¥324) でグランドメニューの麺・飯からお選び頂けます。

叉焼湯麵 チャーシュー入り汁そば

Soup egg noodles with honey roasted pork "char siu"

白粥 お粥セット

Porridge

豉油皇炒麵 黄ニラとモヤシ入り焼きそば (香港焼きそば)

Chinese fried noodle with soy sauce

自選甜品 デザートと香港菓子

Dessert + ¥3,000 (税込 ¥3,240) 燕の巣のセマンゴープリンに変更頂けます。

平日限定ランチ WEEKDAY LIMITATION LUNCH (土、日祝を除く)

御1人様 ¥2,900 (税込 ¥3,132)

※限定ランチは各種割引サービスの適用は除外とさせていただきます。

叉焼拼涼菜 Appetizer 前菜

雲吞湯 Won-ton soup ワンタンスープ

+ ¥1,000 (税込 ¥1,080) で名物 フカヒレ入りスープ餃子に変更できます。

自選點心 2 款 A メニューからお好きな点心 2 品

Choose 2 kinds of favorite dim sum from the A menu.

本日麵或飯 Today's noodle or rice 五目炒飯 又は 香港焼きそば

+ ¥300 (税込 ¥324) でグランドメニューの麺・飯からお選び頂けます。

本日甜品 Today's Dessert 本日のデザート

「七福」飲茶ランチ

"SEVENTH SON" YAM CHA LUNCH

御1人様 ¥4,900 (税込 ¥5,292) 2名様より

前菜 前菜の盛合わせ

Appetizer

本日湯羹 本日のスープ

Today's soup or +¥650 change to soup dumpling with shark's fin

+ ¥650 (税込 ¥702) で名物 フカヒレ入りスープ餃子に変更できます。

+ ¥4,900 (税込 ¥5,290) 特別価格でフカヒレ《ヨシキリザメ》の姿煮に変更頂けます。

自選 4 款點心 お好きな点心 4 種類 (A と B メニューからお選び下さい)

4 kinds of favorite dim sum (Please choose from the A&B menu.) ※同じグループで統一させていただきます。

任選一款 お好みの一品料理をお選び下さい

Please choose one piece you like.

蒜蓉粉絲蒸海鮮 海鮮と春雨のニンニク蒸し

Steamed today's seafood with sauce

麻婆茄子 マーボーナス

Deep fried chicken with chilli and spices

清炒什菜 ミックス野菜の塩炒め

Stir-fried seasonal vegetables

任選一款 お好みの食事をお選び下さい

Please choose one piece you like.

生菜粟米鷄粒炒飯 トウモロコシと鶏肉入りレタス炒飯

Fried rice with diced chicken and corn

搾菜肉絲湯麵 ザーサイと豚肉入り湯麵

Soup egg noodles with shredded pork and Szechwan pickles

自選甜品 デザートと香港菓子

Dessert, Petit Fours

+ ¥3,000 (税込 ¥3,240) 燕の巣のセマンゴープリンに変更頂けます。

至福ランチ

“PARADISE” LUNCH

御 1 人様 ¥7,900 (税込 ¥8,532) 2 名様より

前菜

Appetizer

前菜の盛合わせ

魚翅灌湯餃

Soup dumpling with shark's fin

+ ¥4,900 (税込 ¥5,292) 特別価格でフカヒレ《ヨシキリザメ》の姿煮に変更頂けます。

+ ¥4,900 (税込 ¥5,292) 特別価格で上湯で仕上げた燕の巣と鶏挽き肉のトロみスープに変更頂けます。

名物 フカヒレ入りスープ餃子

北京烤填鴨 或 七福脆皮鶏

Peking duck or Seventh Son's famous crispy chicken ※同じグループで統一させていただきます。

※ 北京ダックをご注文のお客様に限り

+ ¥500 (税込 ¥540) で北京ダック挽き肉のレタス包み 1 枚追加

北京ダック 又は 金鶏の姿揚げ

従 A 和 B 菜牌自選 4 款點心 お好きな點心 4 種類 (A と B メニューからお選び下さい)

4 kinds of favorite dim sum (Please choose from the A&B menu.) ※同じグループで統一させていただきます。

今日推介料理

Today's recommended dish

+ ¥10,000 (税込 ¥10,800) 特別価格で吉浜産 32 頭干し鮑に変更頂けます。

本日のおすすめの一品料理

本日の飯或麵

Please choose one piece you like.

本日のお食事

自選甜品

Dessert, Petit Fours

+ ¥3,000 (税込 ¥3,240) 燕の巣のゼマンゴプリンに変更頂けます。

デザートと香港菓子

お客様に最高級の広東料理を食す喜びを感じて頂けること、

それが私どもの喜びでもあります。

どうぞ、家全七福でお食事の際はその時々のご希望や

ご要望をお気軽にご相談ください。

例えば、メニューにない特別な食材を使った料理をご用意することや、

お客様のご希望にあわせてコース料理にひと工夫することも、

私どもの「おもてなしの心」の表現のひとつと考えています。

ご自宅でお食事を楽しむ時と同じ気軽さや心地良さを、

当店で感じて頂くことができたなら、幸いです。

※掲載価格はすべて税抜価格となっております。別途消費税を頂戴致します。

※当店の料理には、ピーナッツオイルを使用しております。

※食材にアレルギーがある方はスタッフにお伝えください。

※炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用しております。

※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

※Consumption tax is not included in the price.

※We use peanut oil for cooking.

※Kindly inform the staff prior to ordering if you are allergic to any food ingredients.

※Fried rice Thai rice. Other Japanese rice.

※Menu items or products may change based on the availability of ingredients.