A　点心メニュー

鮮蝦焼賣皇
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

腊味蘿白糕
Pan-fried raddish cakes

大根もち(3)
¥1,000

竹笙上素卷
Steamed bean curd rolls

組笠茸入り五目野菜の湯葉巻き(2)
¥1,100

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

鮮蝦蒸粉菓
Prawn and vegetable dumplings

海老と野菜の餃子(3)
¥1,100

蝦蓉韮菜餃
Prawn and chives dumplings

海老とニラ入り蒸し餃子(3)
¥1,100

瑤柱珍珠雞
Lotus leaf wrapped sticky rice

ちまき(2)
¥1,100

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

鮮蝦炸春卷
Prawn spring rolls

海老入り春巻(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

生煎韮菜餅
Pan fried chives and vegetable dumplings

ニラ入り揚げもち(3)
¥1,100

※記載価格は税抜価格となっています。　（注）写真は単品でご注文の際の数となります。

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
Deeps 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

B　今月のおすすめ点心　　各¥1,100（税込¥1,188）

家郷釀涼瓜　苦瓜の海老すり身詰め煎り焼き
A bitter gourd stuffed with minced prawn

韮菜窩貼餃　挽き肉とニラ入り焼き餃子
Deep fried chives dumplings

蜜汁叉焼酥　叉焼入りパイ
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

薑葱牛肉角　牛肉入り餃子の葱、生姜蒸し
Steamed beef dumplings with ginger and leek

波菜帯子餃　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

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頂きます。

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。

叉焼湯麺　　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

豉油皇炒麺　　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）燕の巣のせ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頂きます。

叉焼拼涼菜 Appetizer　　前菜

雲呑湯　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.

本日麺或飯 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頂きます。

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.

生菜粟米鶏粒炒飯　　トウモロコシと鶏肉入りレタス炒飯
Fried rice with diced chicken and corn

搾菜肉絲湯麺　　ザーサイと豚肉入り湯麺
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）燕の巣のせ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　　前菜の盛合わせ
Appetizer

魚翅灌湯餃　　名物 フカヒレ入りスープ餃子
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とろみスープに変更頂けます。

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　※同じグループで統一させて頂きます。
※　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

従Ａ和Ｂ菜牌自選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頂きます。

今日推介料理　　本日のおすすめの一品料理
Todays' 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。

本日の飯或麺　　本日のお食事
Please choose one piece you like.

自選甜品　　デザートと香港菓子
Dessert,　Petit Fours
+￥3,000（税込￥3,240）燕の巣のせマンゴープリンに変更頂けます。

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.