

A 点心メニュー

鮮蝦燒賣皇

Steamed pork and prawn dumplings

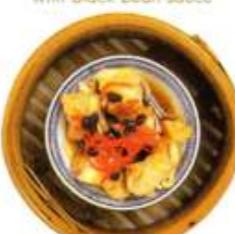


海老入りシウマイ(4)

¥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 radish cakes



大根もち(3)

¥1,000

竹笙上素卷

Steamed bean curd rolls



細籠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

鮮蝦蘿粉菜

Prawn and vegetable dumplings



海老と野菜の餃子(3)

¥1,100

蝦蓉蘿蔴餃

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

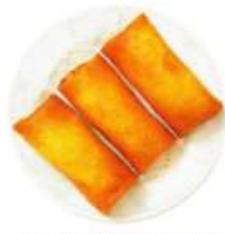


海老蒸し餃子(4)

¥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

生煎蘿蔴餅

Pan fried chives and vegetable dumplings



ニラ入り揚げもち(3)

¥1,100

A 点心メニュー ※甘い点心

蛋黃麻蓉飽

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

Deep 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)

2017.12.5～2018.1.9 ご提供させていただきます。

雲腿金錢酥

金華ハムと海老入りパイ

"kim wa"ham and prawn pie

上素炸春卷

精進野菜の春卷

Deep fried mixed vegetable spring rolls

上湯炸粉果

揚げ餃子の上湯スープ添え

Deep fried vegetables and prawn dumplings with supreme soup

豆苗と干し貝柱入り蒸し餃子

Steamed conpoy and pea sprouts dumplings

牛肉シウマイ

Steamed minced beef balls

鶏肉と野菜入り蒸し饅頭

Steamed chicken and vegetable buns

挽き肉の湯葉包み牡蠣ソース蒸し

Steamed bean curd skin roll with pork meat in oyster sauce

広東風蒸しカステラ

Cantonese steamed sponge cake (Ma Lai Go)

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

2018.1.2～2018.1.5 ご提供できません。ご了承ください。

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

Chinese fried noodle with soy sauce

自選甜品

デザートと香港菓子

Dessert + ¥2,000 (税込 ¥2,160) 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)

叉焼拼涼菜

前菜

本日麺或飯

本日の麺又は飯

Appetizer

Today's noodle or rice

雲吞湯

ワンタンスープ

Kim wa ham soup shrimp dumpling

本日甜品

本日のデザート

推介點心 2 款 おすすめ点心 2 品

Today's Dim Sum

2018年1月2日 (火) ~ 1月5日 (金) はご提供できません。ご了承ください。

御 1 人様 ¥2,500 (税込 ¥2,700)

※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。

2017.12.5～2018.1.9 ご提供させていただきます。

「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

本日湯糞

本日のスープ

Soup dumpling with shark's fin or Today's soup

+ ¥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。

+ ¥4,000 (税込 ¥4,320) 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.

川汁帶子蒸豆腐

帆立貝と豆腐の四川風蒸し

Steamed scallop and tofu with Sichuan style

生汁鶏球

鶏のマヨネーズ炒め

Deep fried chicken with mayonnaise

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.

生炒糯米飯

干し肉・干し蝦入りもち米炒飯 香港スタイル

Fried glutinous rice Hong Kong style

豉油皇炒麺

黄ニラとモヤシ入り焼きそば

Chinese fried noodle with soy sauce

自選甜品

デザートと香港菓子

Dessert, Petit Fours

+ ¥2,000 (税込 ¥2,160) 燕の巣のせマンゴープリンに変更頂けます。

2017.12.5～2018.1.9 ご提供させていただきます。

至福ランチ

“PARADISE” LUNCH

御1人様¥7,900（税込¥8,532）2名様より

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、

前菜

Appetizer

前菜の盛合わせ

それが私どもの喜びでもあります。

魚翅灌湯餃

Soup dumpling with shark's fin

+¥4,000（税込¥4,320）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。

+¥4,000（税込¥4,320）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。

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

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

Todays' recommended dish

+¥8,000（税込¥8,640）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

※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.

本日の飯或麺

Please choose one piece you like.

本日のお食事

自選甜品

Dessert, Petit Fours

デザートと香港菓子

+¥2,000（税込¥2,160）燕の巣のせマンゴープリンに変更頂けます。