

# 桂花

御1人様 (2名様より) ¥11,500 (税込¥12,420)

## 前菜

Appetizer

前菜

### 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

Dim sum

點心3品

### 廚師推介海鮮料理

Chef's recommended seafood dish

料理長のおすすめ海鮮料理

### 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

Seasonal vegetables cooked in kim wa ham stock

季節野菜の上湯スープ浸し

### 自選飯 或 麵

Rice or noodles

御飯 又は 麵

### 自選甜品

Choice of dessert

デザート

別途10%のサービス料を頂戴いたします。

# 芍薬

御1人様 (2名様より) ¥13,000 (税込¥14,040)

## 前菜

Appetizer

前菜

### 花膠鶏絲燴散翅 或 紅焼排翅 (+3240円)

魚の浮き袋と鶏肉細切り入りフカヒレのとろみスープ 又は

カヒレ《ヨシキリザメ》の上湯煮込み (フカヒレの上湯煮込みをお選びの際は+3240円頂戴致します)

Soup with shark's fin, fish maw and shredded chicken or  
Braised standard shark's fin in purse shape (add +3240円)

### 北京烤填鴨 或 七福脆皮鶏

Peking duck or Seventh Son's famous crispy chicken

北京ダック 又は 金鶏の姿揚げ

### 廚師推介海鮮料理

Today's recommended seafood dish

料理長のおすすめ海鮮料理

### 豉椒炒白金豚

Stir fried sliced pork with black bean sauce

白金豚の黒豆味噌炒め

### 本日野菜料理

Today's recommended vegetable dish

本日のおすすめ野菜料理

### 自選飯 或 麵

Rice or noodles

御飯 又は 麵

### 自選甜品

Choice of dessert

デザート

別途10%のサービス料を頂戴いたします。

# 杏桃

御1人様 (2名様より) ¥20,000 (税込¥21,600)

## 前菜

Appetizer

前菜

## 紅焼排翅 或 清湯排翅

フカヒレ《ヨシキリザメ》の上湯煮込み 又は 上湯スープ仕立て

Braised standard shark's fin in purse shape or consomme style using Seventh Son's stock

## 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

## 龍蝦料理 或 碧緑32頭吉品干鮑 (+3240円)

伊勢海老料理 又は 32頭 干し鮑の牡蠣ソース煮込み

(干し鮑をお選びの際は+3240円頂戴致します)

Live Lobster or Braised abalone (32 heads)with oyster sauce (add +3240円)

## 本日も肉料理推介

Today's recommended meat dish

本日のおすすめ肉料理

## 碧緑珊瑚

季節野菜の蟹味噌あんかけ

Stir fried seasonal vegetable topped with fresh crab roe

## 自選飯 或 麺

Rice or noodles

御飯 又は 麺

## 自選甜品

Choice of dessert

デザート

別途10%のサービス料を頂戴いたします。

# 蓮花

御1人様 (2名様より) ¥35,000 (税込¥37,800)

## 前菜

Appetizer

前菜

## 白灼蝦

Blanche live shrimps

才巻き海老の湯引き

## 蟹黄大散翅 或 蟹黄燴官燕

蟹味噌入り横ヒレ煮込みスープ 又は 蟹味噌入り燕の菜のスープ

Soup with premium grade shark's fin and fresh crab cream  
or Bird's nest soup with fresh crab roe

## 北京烤填鴨 或 七福脆皮鶏

Peking duck or Seventh Son's famous crispy chicken

北京ダック 又は 金鶏の姿揚げ

## 碧緑32頭吉品干鮑婆參 32頭 干し鮑となまこの牡蠣ソース煮込み

Braised abalone (32 heads) and sea cucumber with oyster sauce

## 龍蝦料理 或 和牛肉料理

伊勢海老料理 又は 本日のおすすめ和牛肉料理  
Live Lobster or Today's recommended Japanese beef dish

## 花膠絲扒時菜

Seasonal vegetables topped shredded fish maw

季節野菜の魚の浮き袋の細切りあんかけ

## 自選飯 或 麺

Rice or noodles

御飯 又は 麺

## 自選甜品

Choice of dessert

デザート

# 紫荊

御1人様 (2名様より) ¥48,000 (税込¥51,840)

## 前菜

前菜

Appetizer

## 紅焼海虎翅 或 清湯海虎翅

至高フカヒレの上湯煮込み 又は 上湯スープ仕立て

Braised exquisite grade shark's fin or consomme style using Seventh Son's stock

## 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

## 碧緑婆参29頭吉品干鮑

29頭 干し鮑となまこの牡蠣ソース煮込み

Braised abalone (29 heads) and sea cucumber with oyster sauce

## 龍蝦料理

伊勢海老料理

Live Lobster

## 和牛肉料理

本日のおすすめ和牛肉料理

Today's recommended Japanese beef dish

## 蟹黄竹筴扒時菜

季節野菜とキヌガサタケの蟹味噌あんかけ

Seasonal vegetables and bamboo pitch with fresh crab roe

## 自選飯 或 麵

御飯 又は 麵

Rice or noodles

## 椰汁燉官燕 或 杏汁燉官燕

燕の巣のココナッツミルク煮 又は アーモンドスープ煮

Sweetened double boiled bird's nest in coconut or almond cream

別途10%のサービス料を頂戴いたします。