

エメラルド 緑寶石

御1人様 ¥9,900(税込¥10,692) 2名様より

三種前菜

前菜の3種盛り合わせ

Appetizer

北京烤填鴨

北京ダック (御1人様2枚)

Peking duck or Seventh Son's famous crispy chicken

推介點心三款

本日のおすすめ点心3品

Dim sum

海鮮蛋白燴翅

海鮮と卵白入りフカヒレのとろみスープ

Soup with shark's fin and seafoods

※+¥4,600税別でフカヒレ姿煮に変更頂けます

自選一品料理

お好みの1品をお選び頂けます

Please choose one piece you like

干焼蝦球

大海老のチリソース炒め

麻婆豆腐

マーボー豆腐

蒜蓉粉絲蒸帶子

帆立貝と春雨のニンニク蒸し

Stir fried prawn with chilli sauce or Mapo tofu or Steamed scallop with garlic

生菜片鴨鬆

北京ダック挽き肉のレタス包み

Minced duck served with lettuce

上湯生麵 或 鮑汁章魚鶏粒飯

上湯スープ麵 又は 干し鮑の煮汁を入れた干しタコと鶏肉の炒飯

Chinese egg noodle in Seventh Son's stock or Fried rice with abalone sauce

自選甜品

デザートプレート

Choice of dessert

ルビー 紅寶石

御1人様 ¥16,000(税込¥17,280) 2名様より

四種前菜

前菜の4種盛り合わせ

Appetizer

上湯灼象拔蚌 或 白灼蝦

ミル貝の上湯スープ湯引き 又は 才巻き海老の湯引き

Blanche geoduck clam with Seventh Son's stock or Blanche live shrimps

山芋鶏茸官燕羹 或 蟹肉官燕羹

燕の巣と山芋のすり流しスープ 又は 蟹肉入り燕の巣のスープ

Braised bird's nest soup with yam and chicken or Braised bird's nest soup with fresh crab

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

※ 北京ダックをご注文のお客様に限り

+¥500税別で北京ダック挽き肉のレタス包み1枚追加頂けます

XO時菜炒和牛

和牛と季節野菜炒め XO醤風味

Stir fried sliced japanese beef and vegetables with XO sauce

推介點心二款

本日のおすすめ点心2品

Dim sum

排翅【一両】湯麵

フカヒレ姿ハーフサイズ(37g)入りスープ麵

Soup noodle with shark's fin (37g)

※ +¥3,000 (¥3,240) でフカヒレ姿 (74g) に変更頂けます

自選甜品

デザートプレート

Choice of dessert

サファイア 藍寶石

御1人様 ¥23,000 (税込¥24,840) 2名様より

五種前菜

前菜の5種盛り合わせ

Appetizer

紅焼排翅 或 清湯排翅

フカヒレ姿の上湯煮込み 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

※ +¥5,000円税別で極上フカヒレ上湯煮込み 又は
横ヒレの蟹味噌入り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

※ 北京ダックをご注文のお客様に限り
+¥500税別で北京ダック挽き肉のレタス包み1枚追加頂けます

龍蝦料理 或 碧緑三十二頭吉品干鮑

伊勢海老料理 又は 32頭 干し鮑の牡蠣ソース煮込み

Live Lobster or Braised abalone (32 heads)with oyster sauce

推介點心二款

本日のおすすめ点心2品

Dim sum

蒜蓉和牛条炒飯 或 黒椒和牛条炒麵

ニンニク炒飯 和牛ロース添え 又は
和牛ロースのせ焼きそば 黒胡椒風味

Pan fried Japanese beef with garlic fried rice or Fried noodle with Japanese beef with black pepper sauce

自選甜品

デザートプレート

Choice of dessert

ダイヤモンド 鑽石

御1人様 ¥48,000(税込¥51,840) 2名様より

七種前菜

前菜の7種盛り合わせ

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

※北京ダックをご注文のお客様に限り
+¥500税別で北京ダック挽き肉のレタス包み1枚追加頂けます

竹筴釀官燕

燕の巣のキヌガサタケ巻き

Stuffed bamboo fungus with bird's nest

釀局蟹蓋

蟹肉の甲羅詰オープン焼き

Baked stuffed crab in shell

碧緑婆参二十九頭吉品干鮑

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

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