

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)
¥1,100

豉汁蒸排骨
Steamed spare ribs with black bean sauce



骨付バラ肉の黒豆味噌煮(1)
¥1,100

腊味羅白糕
Pan-fried roddish cakes



大根もち(3)
¥1,100

竹筴上素卷
Steamed bean curd rolls



絹筴茸入り五日野菜の湯葉巻き(2)
¥1,200

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



蟹肉入りフカヒレ餃子(4)
¥1,200

鲜蝦蒸粉菜
Prawn and vegetable dumplings



海老と野菜の餃子(3)
¥1,200

蝦蓉韭菜餃
Prawn and chives dumplings



海老とニラ入り蒸し餃子(3)
¥1,200

瑶柱珍珠雞
Lotus leaf wrapped sticky rice



ちまき(2)
¥1,200

蠔油叉燒飽
Char Siu buns



チャーシュー入り饅頭(3)
¥1,200

小籠灌湯飽
Steamed shanghai dumplings



小籠包(4)
¥1,200

筍尖鲜蝦餃
Steamed prawn dumplings



海老蒸し餃子(4)
¥1,320

鲜蝦炸春卷
Prawn spring rolls



海老入り春巻(3)
¥1,320

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)
¥1,200

生蔥韭菜餅
Pan fried chives and vegetable dumplings



ニラ入り揚げもち(3)
¥1,200

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)
¥1,100

脆皮芝麻球
Deeply fried sesame balls



ごま揚げ団子(4)
¥1,100

鲜奶雞蛋撻
Baked egg tarts



プリンタルト(3)
¥1,100

B 今月のおすすめ点心 各¥1,200

發財好市角

干し牡蠣入りパイ

Pie with dried oyster

五香芋頭糕

タロ芋餅

Pan fried taro cakes

帶子炸雲吞

帆立入り揚げワンタン

Deep fried scallop wonton with sweet and sour sauce

羅漢齋粉果

キノコ入り蒸し餃子

Steamed dumplings with fungus

薑蔥牛肉角

牛肉入り餃子の葱、生姜蒸し

Steamed beef dumplings with ginger and leek

發財大利賣

豚タンのせシュウマイ

Steamed pork dumplings topped with pig tongue

鮮菇棉花鷄

鶏肉、椎茸、魚の浮き袋の重ね蒸し

Steamed chicken, mushroom and fish maw

鴻運正年糕

中国甘餅

Glutinous rice pudding with coconut milk

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)
¥1,760

(注) 写真は単品でご注文の際の数となります。

※上記価格は税抜価格となっています。別途消費税を頂戴致します。

点心ランチ

DIM SUM LUNCH

御 1 人様 ¥4,300 税別 2 名様より

※点心コースをご注文のお客様に限り ¥1,760 税別の
名物フカヒレ入りスープ餃子を ¥1,300 税別で提供致します。

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 税別 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 税別 燕の巣のせマンゴープリンに変更頂けます。

平日ランチ WEEKDAY LUNCH (土、日祝を除く)

御 1 人様 ¥3,200 税別 2 名様より

※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

+ ¥1,100 税別で名物 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. ※同じグループで統一させていただきます。

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

+ ¥300 税別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 ¥5,400 税別 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

+ ¥700 税別 で名物 フカヒレ入りスープ餃子に変更できます。

+ ¥5,200 税別 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 garlic sauce

青椒冬筍炒肉糸 ピーマンと筍の大和ポークの炒め

Stir fried shredded pork with vegetables

清炒什菜 ミックス季節野菜の塩炒め

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.

脆貝姜葱蛋白炒飯 揚げ貝柱入り卵白炒飯

Fried rice with crispy conpoy and ginger

高菜火鴨糸燜米 高菜と鴨の細切り入り煮込みビーフン

Braised rice vermicelli with leaf mustard

自選甜品 デザートと香港菓子

Dessert, Petit Fours

+ ¥3,000 税別 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 ¥8,700 税別 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

+ ¥5,200 税別 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。

+ ¥5,200 税別 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。

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いただきます。

※ 北京ダックをご注文のお客様に限り

+ ¥600 税別 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いただきます。

今日推介料理 本日のおすすめの一品料理

Today's recommended dish

+ ¥10,000 税別 特別価格で吉浜産 32 頭干し鮑に変更頂けます。

本日の飯或麵 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 税別 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.