

推介前菜

おすすめの前菜

Recommended Appetizer

大阪美食之都得獎前菜作品：河内鴨釀糯米・咸蛋炸豆腐粒

食の都大阪 第7回中国・韓国・アジア料理部門 優勝作品

河内鴨と揚げ豆腐の前菜～大阪の香り、香港の技～

Appetizer of local duck and deep-fried tofu with Osaka flavor cooked in Hong Kong style

【1日限定10食】 御1人様 ¥1,500税別

春天前菜三種

春の前菜3種盛り合わせ

Spring's appetizer

御1人様 ¥1,500税別

椒塩白飯魚

白魚の香味揚げ

Deep fired japanese icefish with chilli and spices

【数量限定】 小 ¥3,000税別

推介湯羹

おすすめのスープ

Recommended Soup

港式海鮮酸辣湯

海鮮サンラータン 香港風

Spicy hot and sour soup with assorted seafood Hong Kong Style

御1人様 ¥1,800税別

竹笙炖北菇

キノガサタケと椎茸入り上湯スープ

Soup with bamboo fungus and mushroom

御1人様 ¥2,900税別

菜胆雲腿炖腐皮

広東白菜 金華ハム 湯葉入り上湯スープ

Soup with "kim wa" ham and vegetable and bean curd skin

御1人様 ¥2,900税別

本日入荷の海鮮につきましてはスタッフにご相談ください。

游水海鮮

Freshed seafoods

海鮮料理

象拔蚌

mirugai clam

ミル貝

時価

お好きな味付けで調理いたします。 Please choose cooking style

XO炒 (XO醬炒め)

Stir fried mirugai with XO sauce

白灼 (湯引き)

Blanche live mirugai

豉椒炒 (黑豆味噌炒め)

Stir fried mirugai with black bean sauce

油泡 (塩味炒め)

Stir fried live mirugai

蝦球

Prawn

小 ¥3,600税別 中 ¥5,400税別

大海老

お好きな味付けで調理いたします。 Please choose cooking style

干焼 (チリソース炒め)

Stir fried prawn with chilli sauce

腰果西汁 (マヨネーズソース炒め)

Deep fried prawn topped with mayonnaise

玻璃 (塩味炒め)

Crystal prawn balls

咕嚕 (甘酢ソース炒め)

Deep fried prawn with sweet and sour sauce

XO姜葱炒 (葱生姜XO醬炒め)

Stir fried prawn with XO sauce

龍蝦

Live lobster

250 g 時価

伊勢海老

お好きな味付けで調理いたします。 Please choose cooking style

蒜蓉粉絲開邊蒸

Steamed live lobster and vermicelli with garlic

ニンニクと春雨蒸し

避風塘

Deep fried live lobster with garlic

ニンニク揚げ 香港漁師風

古法粉絲煲

Braised live lobster and vermicelli with black pepper

黒胡椒と春雨の土鍋煮込み

花蟹

Gazami Crab

渡り蟹

時価

古法粉絲煲

Braised live gazami crab and vermicelli with black pepper

黒胡椒と春雨の土鍋煮込み

蒜蓉粉絲煲

Braised live gazami crab and vermicelli with galic

ニンニクと春雨の土鍋煮込み

釀焗蟹蓋

Baked stuffed crab shell with onion and crab meat

蟹肉の甲羅詰めオープン焼き

御1人様 ¥2,000税別

紅炆鮮魚枝竹煲

Braised tofu skin and today's fish in claypot

鮮魚と干し湯葉の土鍋煮込み

小 ¥4,200税別 中 ¥6,300税別

五柳扒海鮮 或 蟹肉粟米扒海鮮

おすすめ海鮮の甘酢あんかけ 又は 海鮮のコーンあんかけ
Today's seafood in sweet & sour sauce or sweet corn sauce

小 ¥4,000税別 中 ¥6,000税別

碧綠鮮鮑婆參

Braised abalone and sea cucumber with vegetable

アワビと干しナマコの煮込み

御1人様 ¥3,400税別

活魚

Live Groupa

活魚 (ハタなど)

時価

清蒸 / 油浸 / 油泡 / 紅燜

Steamed/Deep fired/Stir fried/Braised

姿蒸し / 揚げ / 炒め / 煮込み

※掲載価格は税抜き価格となっております。別途消費税及び10%のサービス料を頂戴いたします。

小菜推介

Chief's Recommendations

おすすめの料理

紅焼鷓鴣

Stir fried shredded pork with Chinese pickles and bean sprout

ウズラの姿揚げ

一匹 1~2名様用 ¥2,700税別

椒塩鶏塊

Deep fried chicken with chilli and spices

鶏肉の香味揚げ

小 ¥2,400税別 中 ¥3,600税別

霸王蒸鶏

Steamed chicken with soya bean sauce

蒸し鶏の葱醤油風味

半羽 ¥5,000税別 一羽 ¥10,000税別

咸鱼鷓鴣豆腐煲

Braised minced chicken and tofu with chinese salted fish in claypot

鶏肉と豆腐 中国アンチョビの土鍋煮込み

小 ¥3,000税別 中 ¥4,500税別

豆豉干葱鷓鴣煲

Stirred fried chicken with shallot and black bean sauce in claypot

鶏肉とエシャロットの黒豆味噌土鍋煮込み

小 ¥3,000税別 中 ¥4,500税別

行者蒜蕊炒春筍

Stirred fried ascetic garlic, bamboo shoot and snap pea

行者ニンニクと筍入り季節野菜炒め

小 ¥3,000税別 中 ¥4,500税別

韭菜花春筍炒白金豚

Stirred fried sliced pork with chinese chives and bamboo shoot

白金豚と花韭と筍の炒め

小 ¥3,800税別 中 ¥5,700税別

大馬站煲

Braised pork belly with chinese chives in claypot

豚バラ肉とニラの海老味噌土鍋煮込み

小 ¥2,400税別

腐件牛柳卷

Tofu skin wrapped with stir fried Japanese beef with satay sauce or black pepper sauce

板湯葉の和牛巻き (サテソース風味 又は 黒胡椒風味)

御1名様 2本 ¥2,300税別

榨菜銀芽炒和牛絲

Stir fried shredded Japanese beef with Chinese pickles and bean sprout

和牛とザーサイの細切り炒め

小 ¥3,600税別

沙爹和牛粉絲煲

Braised Japanese beef and vermicelli with satay sauce in clay pot

和牛と春雨のサテソース土鍋煮込み

小 ¥4,200税別 中 ¥6,300税別

麻婆豆腐煲

Mabo tofu

土鍋マーボー豆腐 香港風

小 ¥2,500税別

酸辣婆參煲

Braised sea cucumber with hot and sour sauce in clay pot

干しナマコの土鍋煮込み サンラー風味

小 ¥4,000税別

水魚 推介

スッポン

Recommended Turtle

コラーゲンをたっぷり含んだゼラチン質と弾力あるお肉の食感を
広東料理の伝統的調理法でお楽しみ下さい。

搾菜炒水魚絲

すっぽんとザーサイの細切り炒め

Stir fry shredded turtle meat with bamboo shoot and chinese pickles

¥8,500税別

紅炆水魚

すっぽんの土鍋煮込み

Braised turtle in clay pot

¥8,500税別

沙爹水魚粉絲煲

すっぽんと春雨のサテソース土鍋煮込み

Braised turtle and vermicilli with satay sauce in clay pot

¥8,500税別

粉麵 推介

おすすめの麵飯

Recommended Noodles and Rice

干炒牛河

和牛肉の炒めフォー

Fried rice noodles with Japanese beef

一皿 ¥3,000税別

菜片蟹肉蛋白炒飯

カニ肉とレタスのあっさり炒飯

Fried rice with crab meat and egg white

一皿 ¥2,500税別

煲仔飯

土鍋炊き込みご飯

Steamed rice in claypot

煲仔飯には細長く香りの良いタイ米を使います。家全七福では
具の種類と味付けにこだわりました。
鍋に残ったおこげに家全七福特製、上湯スープを加え
おじや風にしてお食事もできます。

北菇滑雞煲仔飯

干し椎茸と鶏肉の土鍋ご飯

Steamed rice with dried mushroom and chicken

※調理にお時間がかかります。

2～3人様用 ¥4,200税別

咸魚肉餅煲仔飯

中国アンチョビと豚挽き肉の土鍋ご飯

Steamed rice with minced pork and Chinese salted fish

※調理にお時間がかかります。

2～3人様用 ¥4,200税別

豉汁排骨煲仔飯

骨付き豚バラ肉の黒豆味噌入り土鍋ご飯

Steamed rice with spare ribs in black bean sauce

※調理にお時間がかかります。

2～3人様用 ¥4,200税別

腊味粒煲仔飯

香港式腸詰と干し豚肉の土鍋ご

Steamed rice with Chinese liver sausage and minced pork

※調理にお時間がかかります。

2～3人様用 ¥4,200税別

煲仔飯をご注文の際は上湯スープを特別価格にて追加いただけます。

另加

追加 上湯スープ

¥1,000税別

Addition of

soup

※掲載価格は税抜き価格となっております。別途消費税8%を頂戴いたします。