

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



粗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

雲腿金錢酥(3)

金華ハムと海老入りパイ

"kim wa"ham and prawn pie

香炸蓮藕餅(3)

蓮根の海老すり身はさみ揚げ

Pan fried lotus root and prawn dumplings

芋絲炸春卷(3)

タロ芋入り春巻き

Deep fried bean curd skin rolls with chives

帶子時菜餃(3)

野菜入り帆立の餃子

Steamed scallop and vegetable dumplings

薑蔥牛肉角(3)

牛肉入り餃子の葱、生姜蒸し

Steamed beef dumplings with ginger and leek

家鄉腊腸卷(2)

中国ソーセージ巻き饅頭

Steamed buns with Chinese liver sausage

蒜蓉蒸鮮尤(1)

イカのニンニク蒸し

Steamed cuttlefish with galic sauce

古法馬拉糕(1)

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



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.

川汁粉絲蒸海鮮 海鮮と春雨の四川ソース蒸し  
Steamed today's seafood with Sichuan sauce

菠蘿咕嚕肉 酢豚  
Sweet and sour pork with pineapple

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.

北菇滑鶏蒸飯 椎茸と鶏肉の蒸しご飯  
Steamed rice with mushroom and chicken

羅漢齋炒麵 ミックスキノコの餡かけ焼きそば  
Fried noodle with mixed mushrooms

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 お好きな點心 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.