

七園 最強 中華



中国料理

「美と健康」にこだわった
身体に優しく美味しいコース

プレミアムクーポンご利用可

最強中華 飲茶ランチコース

お一人様 ¥3,500 ☀️ ランチ

- ◆ビューティミートなサクサククラブ
北京ダックと野菜のマリネ
- ◆美肌の為にコラーゲン食を
鶏肉・根菜の広東蒸しスープ

+500円でフカヒレ入り蒸しスープにグレードアップ

- ◆前菜・小炒・点心が少しづつ楽しめる
色彩豊かな9種類のチャイニーズパレット
- ◆雑穀で元気に
十六穀米の中国お粥
- ◆お楽しみはこれから
七園特製、酒粕杏仁豆腐と
本日の中国菓子より2品お選びください
エッグタルト・ココナッツ団子・桃饅頭・揚げ胡麻団子*
(*約5分程、お時間いただきます)
- ◆さらに美と健康の秘訣はお茶から
ジャスミン茶・鉄観音・プーアル茶の中からグループ様で
1ポットお選びください

※4月の中国料理は毎火曜日と第2・3月曜日を定休日いたします



+500円で
点心
食べ放題!
(90分)



プリフィックス コース

お一人様 ¥6,000 ☀️ ランチ 🌙 デイナー

- ◆焼物入り4種冷菜の盛り合わせ
- ◆蟹入りフカヒレのスープ +¥2,500で姿煮込みに変更いたします
- ◆春巻き・鶏のから揚げ

※下記の中から同一グループ様で3品お選びください

- ・海鮮2種野菜のあっさり塩味炒め ・エビマヨネーズソース
- ・イカとホタテ貝柱の湯引き香り醤油かけ ・エビチリソース
- ・中国野菜の蟹身の餡かけ ・中国野菜のクリームソース煮
- ・牛肉とピーマンの細切り炒め ・牛肉のオイスターソース炒め
- ・酢豚 ・麻婆豆腐 ・點心師のおすすめ3種点心盛り合わせ

◆五目炒飯 ◆本日のデザート ※2名様より承ります



3周年記念コース

3周年を記念して3種類のオンパレードコース!

最強中華 スタンダードコース

お一人様 ¥8,000 🌙 デイナー

- ◆焼き物入り3種冷菜の盛り合わせ
- ◆上海蟹味噌入りフカヒレのスープ
- ◆本日の點心師おすすめ3種点心盛り合わせ
- ◆彩海鮮3種プレート
- ◆北京ダック・牛フィレ肉の七園醬炒め
豚3枚肉の黒酢酢豚プレート
- ◆桜蝦・蟹・小柱の海鮮炒飯
- ◆點心師のセレクト3種デザート



最強中華 Premiumコース 龍・鴨・翅

お一人様 ¥10,000 🌙 デイナー

- ◆焼き物入り5種冷菜の盛り合わせ
- ◆茸切りサメ尾ひれの煮込み上海蟹味噌ソース
- ◆蟹爪の揚げ物と北京ダック
- ◆本日の點心師おすすめ4種点心盛り合わせ
- ◆イセエビの自家製桜蝦醬乗せ蒸し
- ◆牛フィレ肉のステーキトーチソース
- ◆桜蝦・蟹・小柱の海鮮炒飯
- ◆點心師のセレクトデザート

※4月の中国料理は毎火曜日と第2・3月曜日を定休日いたします

七園トピックス

今月のシェフ
おすすめの逸品

西宮郷「白鹿」の酒粕で造る杏仁豆腐

酒粕にはたんぱく質や炭水化物、ビタミン、ミネラルなどが含まれており、
栄養価が高く、健康増進や美容効果があるヘルシーな食品といわれています。



※料金にはサービス料・消費税が含まれております ※仕入れ状況によりメニュー内容の一部変更する場合がございます ※画像はすべてイメージです