

HOW TO EAT?

麻辣湯

マーラータン

システムは2パターン!
店舗ごとの違いをマスター!

STEP 1

恵比寿・五反田店

スープ + 春雨 500円

+ トッピング 1g 2.5円

STEP 2

トッピングをハカリで計量



ショーケースからお好きなトッピングを20g以上選んでください。ボウルに入れてハカリで計量。印刷されたラベルは、スープを注文する時にスタッフに渡してください。

STEP 1

渋谷・大阪・赤坂・飯田橋店

トッピング3品 + 春雨 750円

追加トッピング1品 +110円

STEP 2

トッピングを3品選ぶ



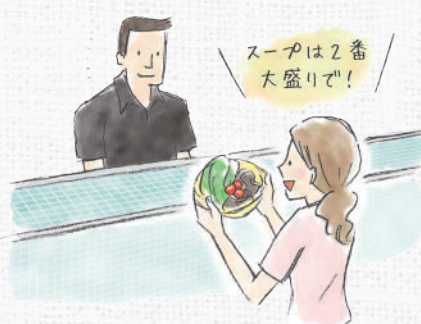
ショーケースからお好きなトッピングを3品選んでください。4品以上のトッピングは1品につきプラス110円。

ここから 全店共通

STEP 3 スープの辛さを選択

02

麻辣湯・オーダー方法



スープは2番大盛りで!

選んだトッピングをスタッフに渡して、スープの辛さを指定してください。「あとのセットトッピング」や「スープアレンジ」もここで伝えてください。

あとのセットトッピング

・パクチー ・めかぶ ・モッツアレラチーズ ...etc.

春雨大盛り・替玉・中華麺への変更 +120円

OPTION

1

スープをアレンジ +120円

極薬膳

薬膳を贅沢に追加して風味倍増。スパイシーでクセになる味わいです。辛いスープにも0番【白湯】にも合います。

強壯

薬膳火鍋に使用する漢方素材の成分を、じっくり時間をかけて抽出した特製薬膳油を追加。滋養に富んだ味わいです。0番【白湯】におすすです。

トムヤム

世界三大スープのひとつ、トムヤムクンをアレンジした酸っぱい辛い味わい。レモンガラスの爽やかな香りがポイントです。

ふわ玉

0番【白湯】に合わせると優しい味わいのかき玉スープ風。辛いスープではニンニクと相性バツチリなので、ぜひお試しあれ!

とろとろ

熱々で身体が芯から温まるあんかけスープ。薬味の生姜を加えると一層おいしくなります。

ブラックスープ

エキジチックな香りのする、マレーシアの薬膳料理・バクテー(肉骨茶)風のスープです。

スープの辛さを選択

0番【白湯】 辛いのが苦手な方は、辛い白湯で

オススメ

1番【ピリ辛】 初めてで心配な方は、ピリ辛で

2番【中辛】 辛いのは旨い! 人気の中辛

3番【大辛】 やみつきの辛さ3倍

4番【激辛】 思わず口から火をふきます

5番【極辛】 1度はチャレンジしたい極辛

6番~辛さ無制限!

70円ずつ
プラスに
なります

OPTION

2

恵比寿店・五反田店のみ 春雨を変更 +120円

・しらたき ・海藻麺 ・豆腐麺 ・おぼろ豆腐
・千切りキャベツ ・中華麺(全店可能)

※価格はすべて税別です。

人気のトッピングと おすすめスープアレンジ



極薬膳
強壯追加が
おすすめ!

- ・青梗菜
- ・キクラゲ
- ・トマト

0番【白湯】

356kcal

おすすめアレンジ
極薬膳・強壯

辛みのない0番【白湯】。
「極薬膳」や「強壯」を
追加すると、さらにおいしく!

04

麻辣湯・おすすめアレンジ



トムヤム
追加で
エスニック

- ・パクチー
- ・豚肉
- ・パプリカ

1番【ピリ辛】

462kcal

おすすめアレンジ
トムヤム

人気のトッピング・パクチーには
「トムヤム」追加がおすすめ!
タイ風の一杯になります。

05



辛いほど
クセになる
おいしさ

- ・高菜
- ・小松菜
- ・イカ団子

5番【極辛】

450kcal

慣れてきたら、
究極の辛さに挑戦!



まずは
おすすめ!
中辛スープ

辛ウマをしっかりと味わせる2番
【中辛】は、不動の人気。

- ・ニラ
- ・まいたけ
- ・餃子

2番【中辛】

411kcal

※写真はトッピングがわかりやすいように盛り付けています。ご提供の際は具材がスープに沈んでいます。

滋養粥

五反田店 限定

滋養粥
700円

小碗
350円



干し貝柱を惜し気もなくたっぷり使った贅
沢仕様のお粥です。鶏肉と干し貝柱を丹念
に炊き上げた出汁と、お米が一体化するよう
に煮込んだ滋味豊かな味わいです。単体で
主役として召し上がられるのはもちろん、麻
辣湯やバクテールと合わせても抜群の相性で
す。お好みで薬味を添えながら、また角煮
や味付け玉子をトッピングしても美味しく
いただけます。

トッピング

角煮	120円
バクテール	120円
味付け玉子	120円
3種セット	300円



七宝卵ごはん

280円

メカブと七宝特製
タレを使った究極の
卵かけごはん



ネギトリ飯

370円

ごま油とネギが香る
鶏肉を秘伝の
塩ダレで味付け



豚しゃぶ飯

370円

あっさり豚しゃぶを
特製ゴマだれに
からめてどうぞ!



06

ご飯もの

07



魯肉飯 (ルーローハン)

店内でお召し上がりの場合
スープが付きます

730円

ミニ魯肉飯

370円



ランチセット (11:30-15:00)

麻辣湯やバクテールと一緒にどうぞ。

七宝卵ごはん	220円
豚しゃぶ飯	各 250円
ネギトリ飯	
杏仁豆腐	170円

ライス	大	220円
	中	180円
	小	110円

※価格はすべて税別です。

バクテー (肉骨茶)



バクテー (肉骨茶) はマレーシアとシンガポールで食べられているローカルフードで、肉を具材にしてスパイスを効かせたスープです。マレーシアは葉膳をふんだんに使い、シンガポールは胡椒とニンニクが強いのが特徴。肉はスベアリブやホルモンなどお店によって様々です。スープ無しや、鶏肉を使った「チクテー」などバリエーションも豊富。七宝のバクテーはマレーシア風がベースで、スベアリブ、豚バラ軟骨、鶏手羽元を、漢方葉膳たっぷりですべて仕上げられています。

バクテー 950円
※辛くありません

ライス	大	220円
	中	180円
	小	110円

バクテー
おいしい
食べ方

まずはそのまま

何もつけずにスープを飲んで肉をお召しあがりください。

薬味で味変！

小皿ののったパクチー、辛ソース、揚げネギでお好みの味に。卓上のショウガとニンニク、黒酢も合います！

ライスとセットも◎

スープにライスを入れるもよし。ライスにスープをかけるもよし。辛ソースを垂らすのもオススメ！

小皿料理

酸 酸菜牛 各 520円

香 ラムパクチー

旨 おつまみ角煮



酸菜牛



ラムパクチー



ピータン

水餃子 各 320円

おつまみパクチー

おつまみもやし

ピータン

デザート

杏仁豆腐 320円

ドリンク

ビール ジョッキ生 各 550円

MIX レモンサワー

ウーロンサワー

青汁サワー

ビール グラス生 各 350円

ウーロン茶

コーラ

ジンジャーエール

特製青汁

炭酸水 100円



七宝特製 クラフトサワーは→P14-15
その他のドリンクは→P16-17

※価格はすべて税別です。

薬膳火鍋コース

赤坂店
五反田店
限定

2種類のスープで具材を煮込む薬膳火鍋。
野菜をたっぷりお召し上がりいただけるよう
食べ放題でご提供します。

1名様につき 4,200円

※食べ放題 2時間制、
時間内は具材のおかわり自由
※春雨または雑炊、デザート付き
※プラス 2,000円 で
飲み放題にできます

スープは2種類選べます。
少なくなったら足しますので、
スタッフにお申し付け
ください。

※足しスープには塩ダレが
入っていないので、味が足
りなかったらスタッフにお
申し付けください。



スープに浮かぶ薬膳素材
から体にいい成分がしみ出
てきます。でも硬くて苦し
いので食べないでください。

球状のカゴや紙袋は開け
ずにそのまま。中には噛む
とビリビリ痺れる花椒や、
硬い肉桂が入ってます。

※苦みや薬膳風味が苦手な
場合は早めに引き上げま
すので、スタッフにお申し
付けください。

HOW TO EAT?

薬膳火鍋

火鍋のおいしい食べ方を伝授します!

1 スープを2種類選ぶ

右のリストからお好きなスープを2種類選びましょう。

2 ケースから具材を選ぶ

トッピングケースから
好きな具材を選びましょう。
お肉の盛り合わせは
スタッフが用意します。



3 アクはそのまま

スープに浮かぶアクにも薬膳の成分が含まれています。
とらなくても大丈夫です。

4 肉のおかわりはスタッフに!

肉の追加はスタッフに注文を。

5 足しスープはスタッフに!

スープの注ぎ足しはスタッフに注文を。
足しスープには塩ダレを加えていませんので、
味が足りない場合には塩ダレ追加をお申し付けください。

6 べは春雨か雑炊で!

具材の旨味が溶け出しておいしさMAXになったスープで、
最後に春雨または雑炊をお楽しみください。

選べるスープ

はじめての方にオススメ!
基本の2種

オススメ 薬膳麻辣湯

30種類以上の薬膳素材を加え、辛さと旨味と華やかな香りが渾然一体となった、当店自慢のスープです。

オススメ 強壮白湯

薬膳素材をふんだんに使用したスープ。漢方の味が強いですが、慣れると止まらなくなる奥深い味です。

熱狂的ファンの多いコアな味

スワンツァイタン
酸菜湯

中国東北部で親しまれている、白菜や高菜の漬物「酸菜」のスープ。乳酸発酵による酸味と独特の風味がクセになります。

トムヤム湯

南方系の中国料理とも接点の深いタイ料理のトムヤムクンをアレンジした酸っぱ辛いスープ。

赤坂店
限定
シェンドウジャンタン
鹹豆浆湯

塩味やダシ食材を合わせた豆乳は「鹹豆浆」と呼ばれ、ヘルシーで鍋にもよく合います。

赤坂店
限定
白湯

鶏・豚・牛をベースにしたコラーゲンたっぷりの白湯スープ。薬膳の味を控目にしたいお客様向けです。

ベジタリアン仕様のスープ

素食湯

豆乳をベースに特製の薬膳ダレを合わせたスープです。ゆるく固まった豆腐も具として楽しめます。

素食麻辣湯

豆乳をベースに薬膳ダレを合わせたスープです。ベジタリアン仕様ながらパンチの効いた味わいです。

赤坂店
限定
黒烏龍湯

黒ウーロン茶のほのかな苦味と、風味豊かな豆豉が重なり合った味噌仕立て風スープです。

赤坂店
限定
黄酒湯

紹興酒のkokと旨味を活かしたスープです。独特の香りが後を引きまします。

※価格はすべて税別です。

味わいと機能で選ぶ、という提案

新・クラフトサワー

各 550 円

麻辣湯や薬膳火鍋によく合う、おいしくてカラダにうれしい七宝オリジナルサワーが新登場。

MIX レモンサワー (中央)

スペイン産ノーワックス凍結レモンの爽やかさに、野性味あふれるライム、みずみずしいオレンジをミックスしたフレッシュなサワー

梅干しサワー (右)

しそ焼酎をベースに使い、昔ながらのしょっぱい梅干し・梅酢・赤じそを加えて割った「うまじょっぱい」サワー

黒酢サワー (左)

濃醇な黒酢のkokoroと旨みがクセになる、新感覚のサワー

個性の違う3つの酸味が
スープの辛さをやわらげる

黒酢
酸味 × 旨み

MIXレモン
酸味 ×
フレッシュ

梅干し
酸味 × 塩味



黒酢

MIXレモン

梅干し

new craft + sour

※ MIXレモンサワーと梅干しサワーは焼酎と炭酸のみのおかわりができます (350円)

新鮮なお野菜丸ごと
たっぷり召し上がれ



リコピン
β-カロテン

食物繊維
ビタミン

生トマト

青汁

生トマトサワー (左)、青汁サワー (右)

野菜を欲しがらるカラダに。注文ごとにミキサーでお作りします。

なめらかな口あたりで
刺激をまろやかに包みこむ



酵素
必須アミノ酸

たんぱく質
イノフラボン

甘酒

豆乳

甘酒サワー (左)、豆乳サワー (右)

ホットになった口中に優しい甘みがうれしい。肌やお腹を整える成分で美容効果も。

カラダを中から元気にする
ヘルスケアなサワー



痩身
疲労回復

筋力アップ
美肌

薬膳

プロテイン

薬膳サワー (左)、プロテインサワー (右)

にが〜い薬膳成分で滋養強壮!
豆乳+プロテイン 10g でトレーニングの味方。

根強い人気!!
定番のお茶割りサワー



カテキン
フラボノイド

ウーロン

緑茶

ポリフェノール
脂肪排出

緑茶サワー (左)、ウーロンサワー (右)

定番の緑茶やウーロンのサワーは、口をさっぱりさせてくれるから、火鍋と相性バツグン。

14

クラフトサワー

15

DRINK

ドリンク

ビール	ジョッキ生	各 550 円
ハイボール	ハイボール	
	ジンジャーハイボール	
七宝酒	オリジナル薬膳酒	
	※ストレート・ロック・水割り・炭酸割り	
グラスワイン	白・赤・スパークリング	
中国酒	白酒（パイチュー）	
	紹興酒	
焼酎	しそ・麦・芋	
クラフトサワー	MIX レモンサワー	
(P14-15)	梅干しサワー	
	黒酢サワー	
	生トマトサワー	
	青汁サワー	
	甘酒サワー	
	豆乳サワー	
	薬膳サワー	
	プロテインサワー	
	緑茶サワー	
	ウーロンサワー	

ビール	グラス生	各 350 円
	ノンアルコールビール	
ソフトドリンク	特製青汁	
	甘酒	
	豆乳	
	ウーロン茶	
	緑茶	
	コーラ	
	ジンジャーエール	
	オレンジジュース	
	炭酸水	100 円

五反田店には中国茶もございます。

飲み放題

上に記載のドリンクからお選びください。

2 時間 2,000 円 / 1 名様につき

延長 30 分 500 円 / 1 名様につき

グループのお客様全員でのみ、ご注文を承ります。
遅れて参加のお客様も、他のお客様と同時刻のスタートとして
カウントいたします。ご了承ください。

ボトルのお酒



スタンダード

各 2,000 円

飲みやすさを重視したクセのない味わい

白ワイン

生産国: チリ ブドウ品種: シャルドネ
心地良い酸味とフルーティーな香りが楽しめ、後味はすっきり。

赤ワイン

生産国: チリ ブドウ品種: カベルネソーヴィニヨン
豊かな果実味と引き締まった渋味が同居した、バランスの良い一本。

スパークリングワイン

生産国: スペイン ブドウ品種: マカベオ、チャレッコ、パレリャーダ
キメ細かいクリーミーな泡立ちで、青リンゴや柑橘系の爽やかな香り。

中国酒 白酒（パイチュー）
紹興酒

七宝セレクション

各 3,500 円

麻辣湯と火鍋によく合う自然派のお酒を厳選!

日本酒 醍醐のしずく

生産者: 寺田本家 生産県: 千葉 米: コシヒカリ等
精米歩合: 90~93%前後

15世紀頃に行われていた伝統的な手法「菩提元」を復活させて造られた個性的な日本酒。天然の乳酸菌を活用した仕込みで、ヨーグルトのような香りがします。上品な甘味と力強い酸味が特徴で、スープの辛さをやわらげて綺麗なマリージュを楽しめます。

オレンジワイン ゴギ

生産者: ゴギ 生産国: ジョージア
ブドウ品種: ルカツィテリ、ムツヴァネ、チヌリ

白ワイン用のブドウを使って、赤ワインと同じようにブドウの皮や種も一緒に発酵させた「オレンジワイン」と呼ばれるタイプです。紅茶やアンスのような様々な香りが絡み合い、コクのある旨味をともなって、スパイスな火鍋や麻辣湯に大変よく合います。

赤ワイン ブランチ・クラブ

生産者: ムーンシャイン 生産国: 南アフリカ
ブドウ品種: サンソー、ミュスカ・ド・フロンティニャン

香りはざくろやクランベリーなど赤系果実を中心に、赤紫蘇やスミレも感じられて華やか。「うすウマ系」とも称される軽やかなタイプで、料理の持ち味を引き立てられます。出汁のような旨味と瑞々しい酸味は、アジア系の辛い料理にぴったりです。

CHAMPAGNE

5,000 円

シャンパンはどんな料理にも合わせられる、万能のお酒です

ドラピエ カルトドール ブリュット

生産者: ドラピエ 生産国: フランス
ブドウ品種: ピノノワール、シャルドネ、ムニエ

シャンパーニュを代表する自然派の生産者。繊細な酸味を備えた辛口。リンゴや洋ナシの果実味に、ナッツやスパイスの香りが重なって複雑性があり、どんなタイプの料理でも受け止めてくれます。

赤坂店・五反田店BYOのご案内

Bring Your Own = ワイン持ち込み

薬膳火鍋コースご注文のお客様は、ワインを1本につき800円でお持ち込みも可能です。貸し出しグラスはステムレス（脚なしタイプ）となります。
※飲み放題をご注文のお客様は、持ち込み料は無料です