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　580円
＋トッピング　1g　2.9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　855円
追加トッピング1品　＋138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138円。

ここから 全店共通

STEP 3　スープの　辛さを選択

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。「あとのせトッピング」や「スープアレンジ」もここで伝えてください。

あとのせトッピング
・パクチー　・めかぶ　・モッツァレラチーズ　...etc.

春雨大盛り・替玉・中華麺への変更　＋138円

スープの辛さを選択

	0番【白湯】	辛いのが苦手な方は、辛くない白湯で
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

77円ずつプラスになります

6番〜辛さ無制限！

OPTION 1　スープをアレンジ　＋138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。

強壮
・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】におすすめです。

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辛い味わい。レモング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ッチリなので、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
・エキゾ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。

OPTION 2　恵比寿店・五反田店のみ　春雨を変更　＋138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）

※価格はすべて税込です。

人気のトッピングと
おすすめスープアレンジ

極薬膳
強壮追加が
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・強壮

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

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。

麻辣湯・おすすめアレンジ

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！

- ニラ
- まいたけ
- 餃子

2番【中辛】

411kcal

辛ウマをしっかり味わえる2番
【中辛】は、不動の人気。

まずは
おすすめ！
中辛スープ

※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 785 円

小碗 385 円

テイクアウトOK

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	138 円
パクチー	138 円
味付玉子	138 円
3 種セット	350 円

七宝卵ごはん

308 円

メカブと七宝特製タレを使った究極の卵かけごはん

テイクアウトOK

ネギトリ飯

407 円

ごま油とネギが香る鶏肉を秘伝の塩ダレで味付け

テイクアウトOK

豚しゃぶ飯

407 円

あっさり豚しゃぶを特製ゴマだれにからめてどうぞ！

テイクアウトOK

酸菜めし
275円

乳酸発酵の強い酸味と独特の風味でクセになる味わいです。
ランチセット 220 円

ランチセット（11:30-15:00）

麻辣湯やバクテーとご一緒にどうぞ。

七宝卵ごはん	242 円
豚しゃぶ飯 ネギトリ飯	各 275 円

ライス	大	242円
	中	198円
	小	121円

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 803 円

ミニ魯肉飯 407 円

※価格はすべて税込です。

※終売しました。

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。マレーシアは薬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。肉はスペ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、スペアリブ、豚バラ軟骨、鶏手羽元を、漢方薬膳たっぷりで仕上げています。

※終売しました。
バクテー
※辛くありません　950円

ライス	大	242円
	中	198円
	小	121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！
小皿にのったバクテー、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良し。ライスにスープをかけるも良し。辛ソースを垂らすのもオススメ！

小皿料理

酸菜牛	各572円
ラムパクチー	
おつまみ角煮	

酸菜牛

ラムパクチー

ピータン

水餃子	各352円
おつまみパクチー	
おつまみもやし	
ピータン	

デザート

※終売しました。
杏仁豆腐　320円

ドリンク

ビール　ジョッキ生	各605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385円
ウーロン茶	
コーラ	
ジンジャーエール	
特製青汁	
炭酸水	110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

※価格はすべて税込です。

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4,620円

※食べ放題2時間制、
時間内は具材のおかわり自由
※春雨付き
※プラス2,000円で
飲み放題にできます
※現在、飲み放題休止中

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。

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、硬い肉桂などが入ってます。

※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。

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。でも硬くて苦いので食べないでください。

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 〆は春雨か雑炊で！

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

	酸菜湯（スァンツァイタン）	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が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	鹹豆漿湯（シェンドウジャンタン）	塩味やダシ食材を合わせた豆乳は「鹹豆漿」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	紹興酒のコクと旨味を活かしたスープです。独特の香りが後を引きます。

※価格はすべて税込です。

味わいと機能で選ぶ、という提案

新・クラフトサワー

各605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）
濃醇な黒酢のコクと旨みがクセになる、
新感覚のサワー

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（385円）

個性の違う3つの酸味が
スープの辛さをやわらげる

新鮮なお野菜丸ごと
たっぷり召し上がれ

生トマトサワー（左）、青汁サワー（右）

野菜を欲しがるカラダに。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

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

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

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。

※価格はすべて税込です。

DRINK

ドリンク

ビール	ジョッキ生	各 605 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 385 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	110 円

五反田店には中国茶もございます。

飲み放題

※現在、飲み放題休止中

赤坂店 五反田店 限定

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

赤坂店 五反田店 限定

スタンダート　各 2,200 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、チャレッロ、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 3,850 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ア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。紅茶やアンズ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、スパイシー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てくれます。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　5,500 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８８０円でお持込みも可能です。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

※価格はすべて税込です。