

THIS MONTH COURSE MENU

今月のコースメニュー



家常菜一道菜

¥5,500

Home style course

レンレンレンの人気料理をセレクトしました

Assorted appetizers
Siu Mai dumplings
Spinach & shark fin green soup
Stir-fried shrimp & scallop w/ chili sauce
Stir-fried beef, potato & snap garden peas
Japanese plum & dried young sardines fried rice
Almond jelly

前菜盛合せ
焼売
ほうれん草とフカヒレのスープ
海老とホタテのチリソース
牛肉じゃが芋スナップえんどうの粒マスタード炒め
梅肉とジャコの炒飯
杏仁豆腐

名菜烤鴨一道菜

¥7,700

Beijing duck special course

名物ダックと美味しいもの満喫コース

Assorted appetizers
Xiaolongbao & Siu Mai dumplings
Oven baked Beijing duck
King prawn fritter w/ lemon sauce
Kuroge Wagyu beef steak
Crab meat fried rice
Today's dessert

前菜盛合せ
小籠包と焼売
北京ダック
大海老の衣揚げ 檸檬ソース
黒毛和牛のステーキ
蟹炒飯
本日のデザート

特選排翅一道菜

¥11,000

Shark fin special course

最高級のふかひれ姿料理をご堪能いただけるスペシャルコース

Assorted appetizers
Crab butter "xiao long bao" dumplings
Oven baked Beijing duck
Stir-fried king prawn w/ garlic chili sauce
Braised whole shark's fin
Steamed seasonal fish, leek & ginger
Kuroge Wagyu beef steak
Asari clam soup noodles
Today's dessert

前菜盛合せ
蟹みそ小籠包
北京ダック
大海老の甘酢ガーリックチリソース
ふかひれ姿煮
旬魚の葱生姜蒸し
黒毛和牛のステーキ
あさり麺
本日のデザート