

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

Pear & white fungus soup

Assorted appetizers

Siu Mai dumplings

Stir-fried shrimp & Asari clam w/ salt

Stir-fried pork soulder loin w/ black pepper

Salmon & mushroom fried rice

Almond jelly

梨と白木耳のスープ

前菜盛合せ

焼売

海老とあさりの塩炒め

豚肩ロースの黒胡椒炒め

鮭きのご炒飯

杏仁豆腐

名菜烤鴨一道菜

¥8,500

Beijing duck special course

名物ダックと美味しいもの満喫コース

Assorted appetizers

Xiaolongbao

Oven baked Beijing duck

Deep-fried king prawn w/ soy sauce

Stir-fried scallop, burdock & leafy vegetable

Stir-fried Kuroge Wagyu beef & Matsutake mushroom

Salmon fried rice

Today's dessert

前菜盛合せ

小籠包

北京ダック

大海老の広州醤油ソース

帆立とごぼうと葉野菜の炒め

黒毛和牛と松茸 黒胡椒炒め

秋鮭の炒飯

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

Oven baked Beijing duck

Stir-fried abalone & Matsutake mushroom

Braised whole shark's fin

Steamed seasonal fish w/ chopped pepper

Deep-fried Kuroge Wagyu beef cheek w/ black vinegar

Salmon fried rice

Today's dessert

前菜盛合せ

北京ダック

鮑と松茸の炒め

ふかひれ姿煮

旬魚の四川刻み胡椒仕立て

黒毛和牛ほほ肉の黒酢ソース

秋鮭の炒飯

本日のデザート