

SEPTEMBER 2018 COURSE MENU



9月のコースメニュー

初秋家常菜一道菜

¥4,000

Home style course

レンレンレンの人気料理をセレクトしました

Appetizer assortment
Deep-fried seafood spring rolls
Steamed pork dumplings "syu-mai"
Beef & tomato soup
Stir-fried turban shell & mushroom w/ Japanese pepper
Eggplant frit w/ sweet & sour sauce
Fried rice w/ leaf mustard
Pu-er tea jelly

前菜盛合せ
海鮮春巻
焼売
牛肉トマトスープ
サザエきのご青山椒炒め
丸なすの衣揚げ油淋ソース
高菜炒飯
プーアル茶ゼリー

名菜烤鴨一道菜

¥6,000

Beijing duck special course

名物ダックと美味しいもの満喫コース

Appetizer assortment
Boiled pork dumplings
Scallop spring rolls
Oven baked Beijing duck
Stir-fried abalone & mushroom w/ herbs
Sweet & sour pork in black vinegar sauce
Fried rice w/ seafood & lettuce
Mango pudding

前菜盛合せ
水餃子
ホタテ春巻
北京ダック
アワビときのご香草炒め
黒酢の酢豚
海鮮レタス炒飯
マンゴープリン

特選排翅一道菜

¥10,000

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

Appetizer assortment
Pickled Shanghai crab in Chinese rice wine
Matsutake mushroom "xiaolongbao" dumplings
Simmered shark fin w/ soy sauce
Oven baked Beijing duck
Steamed red bream w/ leek & ginger sauce
Wagyu beef sirloin steak
Steamed rice w/ jerky & mung beans wrapped lotus leaf
White peach compote

前菜盛合せ
上海蟹の老酒漬け
松茸小籠包
フカヒレ姿の醤油煮
北京ダック
金目鯛の葱生姜蒸し 熱油がけ
和牛サーロインステーキ
干し肉と緑豆の蓮の葉蒸しごはん
白桃のコンポート