

JUNE 2019 COURSE MENU

6月のコースメニュー



初夏家常菜一道菜

¥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

Assorted appetizer
Deep-fried seafood spring rolls
Steamed pork dumplings “syu-mai”
Thick soup w/ beef & egg
Deep-fried flatfish w/ vegetables sauce
Stir-fried eggplant & pork w/ spicy miso sauce
Green soybean & salted pork fried rice
Pu-er tea jelly

前菜盛合せ
海鮮春巻
焼売
牛肉と玉子 とろみスープ
カレイの揚げ物 油淋ソース
茄子と豚肉の辛みそ炒め
青豆と塩豚のチャーハン
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

Assorted appetizer
Boiled pork dumplings
Steamed garlic chive dumplings
Oven baked Beijing duck
Stir-fried shrimp, scallops & asparagus w/ herbs
Sweet & sour pork w/ black vinegar
King crab thick sauce over fried rice
Mango pudding

前菜盛合せ
水餃子
韭菜饅頭
北京ダック
大エビとホタテ アスパラ香草炒め
黒酢の酢豚
タラバ蟹あんかけチャーハン
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

Assorted appetizer
Pickled Botan shrimp in Chinese rice wine
Crab butter “xiao long bao” dumplings
Simmered shark fin w/ soy sauce
Oven baked Beijing duck
Wagyu beef sirloin steak
Stir-fried soft shell crab w/ garlic
Pork & ginger noodles soup
Assorted desserts

前菜盛合せ
ぼたん海老の老酒漬け
蟹みそ小籠包
フカヒレ姿の醤油煮
北京ダック
和牛サーロインステーキ
ソフトシェルクラブ にんにく炒め
和豚の生姜麺
デザート盛合せ