

JUNE 2020 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 “shu-mai”
Corn cream soup
Stewed tofu & crab meat
Mapo eggplant
Mustard greens fried rice
Pu-er tea jelly

前菜盛合せ
海鮮春巻
焼売
とうもろこしのクリームスープ
蟹みそ蟹煮込み豆腐
麻婆茄子
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

Assorted appetizer
Deep-fried scallop spring rolls
Boiled gyoza dumplings
Oven baked Beijing duck
Stir-fried beef & manganji-pepper w/ XO sauce
Deep-fried big prawn w/ sweet sour garlic sauce
Seafood & lettuce fried rice
Mango pudding

前菜盛合せ
ホタテ春巻
水餃子
北京ダック
牛肉と満願寺唐辛子 XO醬炒め
大海老の衣揚げ 甘酢ガーリックソース
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

Assorted appetizer
Chilled abalone
Crab butter “xiao long bao” dumplings
Braised whole shark's fin
Oven baked Beijing duck
Wagyu beef sirloin steak w/ summer vegetables
Leek & ginger-steamed seasonal fish w/ hot oil
Tomato & flavoured spicy minced beef on rice
Peach comport

前菜盛合せ
アワビの冷製
蟹みそ小籠包
ふかひれ姿煮
北京ダック
和牛サーロインステーキ 夏野菜ぞえ
旬魚の葱生姜蒸し 熱油がけ
トマト 牛そぼろ 担担ごはん
白桃のコンポート