

# 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 soup  
White fungus & tomato soup  
Str-fried shrimp & crab claw w/ chili sauce  
Crispy-fried pork fillet w/ fermented bean paste sauce  
Corn fried rice  
Almond jelly

前菜盛合せ  
焼売 きくらげで合ってますか?  
白木耳のトマトスープ  
海老と蟹爪のチリソース  
豚ヒレ肉のパリパリ揚げ 豆豉ソース  
とうきび炒飯  
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  
Crab claw fritter w/ mango sauce  
Stir-fried king prawn, water melon & broad beans  
Stewed Kuroge Wagyu beef & yam in soy sauce  
Crab & shark's fin scorched rice  
Today's dessert

前菜盛合せ  
小籠包と焼売  
北京ダック  
蟹爪の衣揚げ マンゴーソース  
大エビと冬瓜、空豆の塩あっさり炒め  
黒毛和牛 里芋の醤油煮込み  
蟹とフカヒレのおこげ  
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 crab w/ chili sauce  
Braised whole shark's fin  
Steamed seasonal fish, leek & ginger  
Stewed Kuroge Wagyu beef w/ ma-la sauce  
Ume plum & salt noodles  
Today's dessert

前菜盛合せ  
蟹みそ小籠包  
北京ダック  
タラバ蟹のチリソース  
ふかひれ姿煮  
旬魚の葱生姜蒸し  
黒毛和牛の麻辣煮  
梅塩麺  
本日のデザート