

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
Dried adductor muscle & Daikon radish soup
Siu Mai dumplings
Yellowtail, root vegetables & grilled leek w/ soy sauce
Stir-fried pork loin w/ salt & black pepper
Yuzu flavored shrimp fried rice
Almond jelly

前菜盛合せ
干し貝柱 大根のスープ
焼売
鱈と根菜 焼き葱旨醤油
豚ロース肉のうす塩黒胡椒炒め
海老の柚子風味チャーハン
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
Stir-fried fresh fish w/ salt & herbs
Stir-fried soft shelled crab
Stewed beef ribs & root vegetables w/ soy sauce
Yuzu flavored Shrimp & adductor muscle fried rice
Today's dessert

前菜盛合せ
小籠包
北京ダック
鮮魚のうす塩香草炒め
ソフトシェルクラブの香り炒め
牛バラ肉と根菜の旨醤油煮
海老と小柱の柚子チャーハン
デザート

特選排翅一道菜

¥13,000

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

Special assorted appetizers
Shark fin & crab soup
Oven baked Beijing duck
Stir-fried abalone & lily bulb w/ salt
Braised whole shark's fin
Steamed fresh fish w/ Sichuan chili pepper
Kuroge Wagyu beef Chinese style steak
Dried adductor muscle fried rice
Today's dessert

特製前菜盛合せ
ふかひれ蟹肉スープ
北京ダック
鮑と百合根 うす塩炒め
ふかひれ姿煮
鮮魚の四川唐辛子蒸し
黒毛和牛 中国的ステーキ
干し貝柱のチャーハン
本日のデザート