

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

Chicken, leafy green vegetable & ginger soup

Siu Mai dumpling & green Gyoza dumpling

Stir-fried shrimp, squid & seasonal vegetable w/ salt

Sweet & sour pork loin w/ black vinegar

Trabeculae & leek fried rice

Almond jelly

前菜盛合せ

鶏肉と青菜の生姜スープ

焼売と翡翠餃子

海老とイカ 旬菜のうす塩炒め

豚ロース肉の黒酢すぶた

小柱入り葱塩チャーハン

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

Shark fin soup

Xiaolongbao & green Gyoza dumpling

Oven baked Beijing duck

Stir-fried king prawn w/ sweet chili sauce

Stewed beef ribs & winter melon w/ soy sauce

Dried trabeculae fried rice

Today's dessert

前菜盛合せ

ふかひれスープ

小籠包と翡翠餃子

北京ダック

大海老スイートチリソース炒め

牛バラ肉と冬瓜の旨醤油煮込み

干し貝柱のチャーハン

本日のデザート

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

Abalone & green vegetable soup

Oven baked Beijing duck

Braised whole shark's fin

Stir-fried pea sprouts w/ dried trabeculae thick sauce

Steamed fresh fish w/ Sichuan pepper

Stir-fried Kuroge wagyu beef w/ XO sauce

Eel fried rice

Today's dessert

特製前菜盛合せ

鮑と青菜のスープ

北京ダック

ふかひれの姿煮込み

高山豆苗の炒め 干し貝柱あんかけ

鮮魚の四川唐辛子蒸し

黒毛和牛の XO 醬炒め

鰻チャーハン

本日のデザート