

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 scallop, Daikon radish & Chinese cabbage soup

Shao-mai dumpling & deep-fried Mochi dumpling

Spanish mackerel w/ chopped leek sauce

Dongpo pork

Salmon fried rice

Almond jelly

前菜盛合せ

干し貝柱 大根 白菜のスープ

焼売と揚げ餅餃子

鱈の油淋だれ

トンポーロー 豚バラ柔らか煮

鮭チャーハン

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 & crab meat soup

Xiaolongbao & deep-fried Mochi dumpling

Oven baked Beijing duck

Yellowtail w/ Chinese fermented black beans sauce

Sichuan style water-cooked beef

Salmon fried rice

Today's dessert

前菜盛合せ

ふかひれと蟹肉のスープ

小籠包と揚げ餅餃子

北京ダック

寒鰯の豆豉ソース

水煮牛肉 牛肉の四川辛味煮

鮭チャーハン

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

Crab meat & crab butter soup

Oven baked Beijing duck

Braised whole shark's fin

Stir-fried various lotus vegetables w/ Fujian seaweed

Steamed flounder w/ fermented Sichuan chili pepper

Stir-fried Kuroge wagyu beef w/ yellow chive & lily bulb

Eel fried rice

Today's dessert

特製前菜盛合せ

蟹肉と蟹味噌のスープ

北京ダック

ふかひれの姿煮込み

いろいろ根菜の福建のり炒め

寒ひらめの四川発酵唐辛子蒸し

黒毛和牛と黄ニラ 百合根の炒め

鰻チャーハン

本日のデザート