

前菜

APPETIZER

時季拼盆

Seasonal appetizers
季節の前菜盛合せ

一人前 1,100
二人前より

三品拼盆

3 kinds of appetizers

三種の前菜盛合せ クラゲ、チャーシュー、蒸し鶏など

1,900

香味鮮魚片

Chinese seasonal carpaccio sashimi

旬魚の刺身チャイニーズ
カルパッチョ

1,900

涼製牛肉

Chilled beef w/ spicy sauce

よだれ牛 牛肉の辛味ダレ

2,200

海蜇頭

Sliced jelly fish w/ spicy dressing

クラゲ野菜辛味あえ

1,500

蜜汁叉燒

Homemade charsiu barbecued pork

自家製チャーシュー

1,400

皮蛋豆腐

Century egg tofu

ピータン豆腐

1,200

冷製鶏

Chilled chicken dishes

やわらかひな鶏の冷製

各 1,400

a. 棒々鶏 胡麻ソース バンバンジー

Steamed chicken w/ sesame sauce

b. 白斬鶏 ネギ生姜ダレ パッカイジー

Steamed chicken w/ leek & ginger sauce

c. 口水鶏 よだれ鶏 コウスイジー

Steamed chicken w/ spicy sauce

小菜

SMALL DISH

麻辣猪耳

Spicy pig ear
豚耳の辛味あえ

900

姜醬皮蛋

Century egg ginger sauce
ピータン生姜ダレ

700

拌章魚黃瓜

Octopus & cucumber
タコときゅうり辛味あえ

1,000

拍黃瓜

Cucumber w/ garlic sauce
キュウリニンニク和え

700

檸檬鷄珍

Boiled quizzard & lemon
砂肝と檸檬黒胡椒あえ

800

椒鹽爆河蝦

Deep-fried small shrimp
河エビのかりかり揚げ山椒塩

900

炸鷄翅

Fried spicy chicken wing
鶏手羽のスパイシー揚げ

900

炸土豆

Fried potato
フライドポテト

800

拌芹菜魷魚

Fried squid celery
イカセロリ和え

1000

榨菜

Chinese pickles
ザーサイ

700

沙律

SALAD

時菜沙律

Seasonal vegetable salad

季節のベジタブルサラダ

1,900

西紅柿沙律

Tomato, tomato & tomato salad

トマト トマト トマトサラダ

1,600

香菜豆腐沙律

Tofu & coriander salad

パクチー豆腐サラダ

1,500

湯

SOUP

世界の中で最も健康に気をつかう中国の食卓には必ず
スープがつきものです。

野菜をたっぷり食べられて体を元気にする食薬として
スープがおすすめ。

Chinese meals are always served with soup and plenty of
vegetables to keep you healthy.

魚翅湯

Shark fin soup

ふかひれスープ

小碗 2,400

蟹黃魚翅湯

Shark fin, crab & roe soup

かに卵とカニ肉のふかひれスープ

小碗 2,600

北京酸辣湯

BEIJING style tofu & sour soup

北京の酸っぱい辛いスープ、サンラータン

1,500

西紅柿蛋花湯

Tomato & egg soup

中国家庭的トマトたまご野菜スープ

1,300

紫菜雲吞湯

Shrimp wonton & Fujian seaweed soup

福建のり入り海老ワンタンスープ

1,700

上記、表示価格は税込みです
The price list includes tax

蔬菜

VEGETABLE

炒青菜 Stir-fried seasonal vegetables 中国青菜の炒め (a.塩味 /b.かき油 /c.辛味)	1,600 3種 1,800
清炒彩菜 Stir-fried mixed vegetables 彩り野菜のうす塩炒め	2,000
干貝白菜 Braised Chinese cabbage & dried scallop 白菜と干し貝柱とろとろ煮	2,000
蠔油鮮菇 Stir-fried various mushrooms w/ oyster sauce いろいろきのこのオイスターソース炒め	1,900
魚香茄子 Stir-fried spicy eggplant & pork 茄子と豚肉四川辛味炒め	1,800
菲黄鶏絲 Stir-fried chicken, yellow leek & bean sprouts 黄ニラともやし鶏肉のシャキシャキ炒め	1,800
西芹魷魚 Stir-fried squid & celery イカとセロリ炒め	1,700
地三鮮 Stir-fried potato, bell pepper & eggplant w/ soy sauce じゃがいも茄子ピーマン炒め	1,600

おすすめ!!

饅頭

Chinese steamed buns

2個 500

蒸しパン

お料理と一緒に召し上がりください

豆腐／卵

TOFU / EGG

四川麻婆豆腐 Stir-fried mapo tofu w/ beef rib 牛バラ入りマーボー豆腐	1,900
剉椒腐皮 Stir-fried dried tofu, green chili & bell pepper 布豆腐と青唐辛子ピーマン炒め	1,600
家常豆腐 Stir-fried pork, fried tofu & vegetables 豚バラと揚げ豆腐の醤油炒め	1,800
西紅柿炒蛋 Stir-fried tomato & egg トマトと玉子の炒め	1,700
木須肉 Stir-fried egg, juda's ear & pork たまご木クラゲ豚肉の炒め	1,800

肉

MEAT

牛

BEEF

黒椒牛条 Stir-fried beef w/ black pepper 条切り牛肉の黒胡椒炒め	3,200
葱爆牛舌 Stir-fried beef tongue & leek 牛タンねぎ強火炒め	2,600
青椒牛肉絲 Stir-fried beef & bell pepper 牛肉とピーマンの細切り炒め	2,500
蠔油牛肉 Stir-fried beef w/ oyster sauce 牛肉のオイスターソース炒め	2,600

羊

LAMB

孜然羊肉 Stir-fried lamb & celery w/ cumin 羊肉と葱セロリクミン炒め	2,300
酸白菜羊肉 Stir-fried Chinese cabbage pickles & lamb 発酵白菜漬けと羊肉の北京菜	2,300

豚

PORK

糖醋肉 Sweet & sour pork in black vinegar sauce 肩ロース肉のまっ黒な黒酢スプタ	2,300
回鍋肉 Stir-fried pork & cabbage w/ miso 豚肉とキャベツのみそ炒めホイコーロー	1,900
菲菜猪肝 Stir-fried pork liver & Chinese chives w/ spice レバにらスパイス炒め	1,900

鶏

CHICKEN

檸檬姜鶏 Deep-fried chicken w/ lemon & ginger sauce 揚げ鶏のレモンジンジャーソース	2,100
油淋鶏 Crispy-fried chicken w/ vegetable sauce 揚げ鶏香味野菜ダレ	2,100
辣子鶏 SZECHUAN style stir-fried chicken 鶏肉と唐辛子たっぷりスパイシー炒め	2,000
腰果鶏丁 Stir-fried chicken, leek & cashew nuts 鶏と葱カシューナッツ炒め	2,100

担担麵

DAN DAN SOUP NOODLES

特製担担麵 Ren Ren Ren's special dan dan soup noodles スペシャルタンタンメン(黒/白/麻辣)	A.角煮のせ w/ pork block B.特上牛バラのせ w/ beef	1,600 1,700
黒芝麻担担麵 Black sesame dan dan soup noodles コクあり黒ゴマタンタンメン		1,400
白芝麻担担麵 White sesame dan dan soup noodles 特製白ゴマタンタンメン		1,400
紅麻辣担担麵 Red hot & spicy dan dan soup noodles 麻辣マーラータンタンメン		1,400
西紅柿担担麵 Tomato & cheese dan dan noodles トマトチーズタンタンメン		1,400
拌担担麵 Tossed dan dan noodles 汁なしあえタンタンメン		1,400

炒麵

FRIED NOODLES

海鮮炸麵 Stir-fried seafood on deep-fried noodles 海鮮五目あんかけかた焼きそば(煎麵/揚げ麵)		2,200
什錦炸麵 Stir-fried beef on deep-fried noodles 五目あんかけかた焼きそば(煎麵/揚げ麵)		2,000
鹹肉炒麵 Salted pork & leek fried noodles 塩漬け豚肉と葱の塩焼そば		1,900
上海炒麵 Pork & vegetables fried noodles 上海ミックスソース焼そば		1,900
韭黃豆芽雞炒麵 Yellow leek sprouts chicken fried noodles 黄ニラもやし鶏肉塩焼そば		1,900
麻辣牛肉茄子炒麵 Beef & eggplant fried noodles w/ Szechuan spice 牛肉と茄子辛味焼そば		2,100

湯麵

SOUP NOODLES

鶏生姜麵 Ginger & chicken soup noodles 鶏と生姜あっさりスープ麵		1,500
蝦仁雲吞麵 Shrimp wonton & Fujian seaweed soup noodles 海老ワンタンと福建のりスープ麵		1,900
広東麵 Pork & vegetables noodles soy sauce soup 五目つゆそば		1,900
酸辣湯麵 Hot & sour soup noodles すっぱい辛いサンラータンメン		1,700

烩飯 / 炒飯

RICE

魚翅砂鍋飯 Simmered shark fin on rice ふかひれ土鍋ごはん	姿煮 3,900 散翅 2,900
海鮮烩飯 Braised seafood on rice 海鮮五目あんかけごはん	2,200
什錦烩飯 Braised pork & vegetables on rice 豚五目あんかけごはん	1,900
蟹海鮮炒飯 Seafood & lettuce fried rice w/ king crab meat タラバ蟹のせ海鮮レタスチャーハン	2,700
牛肉蒜炒飯 Beef & garlic fried rice (salty or spicy) 牛肉ガーリックチャーハン(塩/辛味)	2,100
什錦炒飯 BEIJING style of mixed fried rice 北京五目さっぱり塩味チャーハン	1,800
火腿韭黃炒飯 Chinese ham & yellow leek fried rice 金華ハムと黄にらチャーハン	2,200
扣肉葱炒飯 Pork & leek fried rice 豚バラ葱塩チャーハン	1,800
北京烤鴨炒飯 Beijing duck fried rice miso 北京ダック味噌チャーハン	2,100

(国産米を使用しております)

点心

DIAN XIN

中国の北方点心=小麦粉料理が中心で、麵飯も点心の一種です。主食として、おつまみ、お茶うけ等、いろいろなシーンでつまめる魅力と素朴な味わいが中国でも世界でも人気です。当店の厨房で一つ一つ丁寧に作っております。

Flour is used as a main ingredient in the Northern part of China. This particular ingredient is often cooked as dumplings, noodles, and various kinds of dishes. As a staple food, it is popular both in China and around the world for its simple yet delicious taste. We make each dumpling carefully in our kitchen.

餃子

PAN-FRIED PORK DUMPLINGS

大餃子 4個 600
Pan-fried big pork dumplings 8個 1200
大きな焼き餃子
野菜と肉汁ジュシーな自慢のギョウザ食べごたえあり

天天餃子 6個 600
Standard pot-sticker 12個 1200
スタンダード中餃子
毎日食べてもいくつ食べても食べ飽きないパリッとうまい定番

水餃子 6個 600
Boiled pork dumplings w/ soup 12個 1200
北京っ子大好きなスイギョウザ
もちり皮が特徴です中国では焼きより茹でが定番です

紅辣餃子 6個 600
Boiled pork dumplings w/ spicy sauce 12個 1200
辛味ダレ餃子
甘辛味の特製ダレが美味さの決め手

西紅柿餃子 6個 720
Boiled pork dumplings w/ tomato & cheese 12個 1440
トマトチーズ餃子
チーズがとろーり赤い手打ちギョウザ

咸点心

OTHER DIAN XIN

(塩味の点心)

上海小籠包 4個 800
Steamed pork soup dumplings 'Xiaolongbao'
上海スープ入りショウロンポウ

焼売 4個 800
Steamed pork soup dumplings
シュウマイ

海鮮春巻 2本 1000
Fried seafood spring rolls 一本追加 500
エビイカふりふり春巻

韭菜饅頭 2個 700
Shrimp & leek dumplings 一個追加 350
名物えびニラまんじゅう

蘿卜糕 3個 750
Fried sticky radish cakes
大根もち

饅頭 2個 500
Steamed buns 一個追加 250
蒸しパン

甜点心

DESSERT

(甘味の点心)

杏仁豆腐 600
Almond jelly
アンニン豆腐

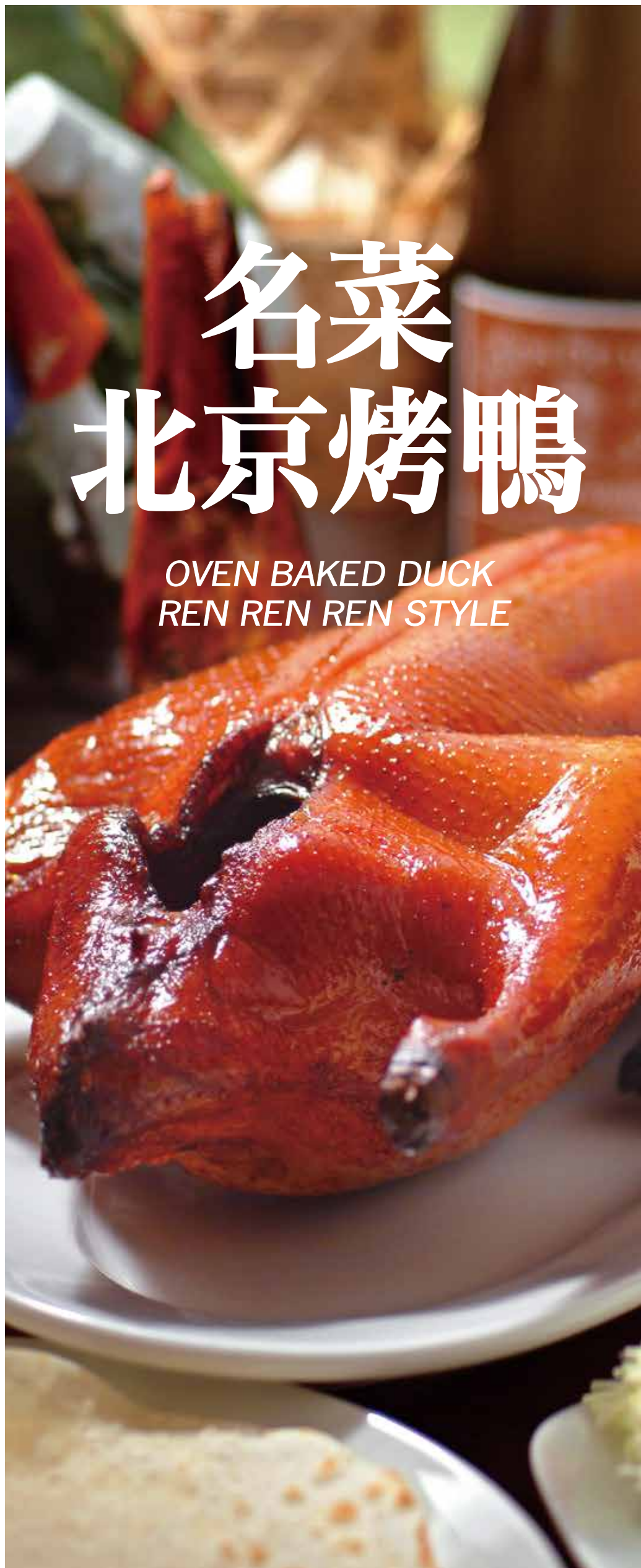
芒果布丁 700
Mango pudding
果実の入ったマンゴープリン

苹果豆沙春巻 900
Apple & sweet azuki-bean spring rolls w/ ice-cream
リンゴシナモンあずき春巻きアイスクリーム添え

芝麻球 4個 600
Fried sesame balls
ゴマ揚げだんご

冰淇淋 700
Sherbet or ice-cream
シャーベット又はアイスクリーム

上記、表示価格は税込みです
The price list includes tax



名菜 北京烤鴨

OVEN BAKED DUCK
REN REN REN STYLE

I. SPECIAL FOOD

人人人の ペキンダック

Oven Baked Duck
Ren Ren Ren Style

北京料理のまさに代表格。

皮だけではなく肉も食べ、残ったところはスープにしてと、骨の髄まで楽しむのが北京流。

Beijing duck is a typical dish of Beijing Cuisine.

The Beijing style is to eat not only the skin but also the meat and use the rest as soup to enjoy the bones.

16ピース 8,800

16 pieces for 5~6 persons

8ピース 4,700

8 pieces for 3~4 persons

4ピース 2,600

4 pieces for 1~2 persons

追加1ピース +650

An additional 1 piece

追加 Additional dishes

鴨餅一枚 Chinese crepe 200

きゅうり/ネギ Cucumber & leek 350

甜麵醬 Sweet bean paste 200

丸ごと切り終えたダックをお好みの味付けで調理致します
Option menu

The duck dish you've ordered could be served with other cooking styles.

北京鴨湯 ダックと野菜スープ 1,300
Duck & vegetables soup

香辣炒鴨 ダックの辛味黒酢炒め 1,500
Stir-fried duck w/ black vinegar & spice

京醬炒鴨 ダックの甜麵醬炒め 1,500
Stir-fried duck w/ sweet miso

葱爆炒鴨 ダックと葱強火炒め 1,600
Stir-fried duck & leek

II. SPECIAL FOOD



排翅ふかひれ

SHARK FIN

ふかひれは古来中国で不老長寿の食材として重宝されております。

コンドロイチンやコラーゲンを多く含み美肌効果や癌の増殖防止にも優れているそうです。そのふかひれを皆様に召し上がって戴き中国料理の真髓を存分に堪能して戴きたいと思ひます。

A shark fin has been a useful ingredient for longevity in China since the ancient times. It contains a lot of collagen and it is known to be excellent in skin beauty and prevention of cancer growth. We hope you will fully enjoy the shark fin dish and the essence of Chinese cuisine.

紅焼排翅

Simmered supreme shark fin w/ soy sauce
最上級ふかひれ姿の醤油煮

頂湯排翅

Simmered supreme shark fin w/ clear soup
最上級ふかひれ姿極上スープ仕立て

山薬排翅

Simmered supreme shark fin & yam sauce
最上級ふかひれ姿煮山芋すり流し

100g 14,000~

ふかひれ飯と麵

魚翅砂鍋飯

Simmered shark fin on rice
ふかひれ土鍋ごはん

姿煮 3,900
散翅 2,900

魚翅砂鍋麵

Simmered shark fin noodle soup
ふかひれ土鍋麵

姿煮 3,900
散翅 2,900

排翅

SPECIAL'S SHARK FIN



海鮮

SEAFOOD

海鮮

SEAFOOD

時魚

旬魚 2,500~

SEASONAL FISH 旬魚をお好みの味付けで調理いたします

清蒸魚

Steamed seasonal fish w/ leek
旬魚の葱生姜香り蒸し

油淋魚

Crispy deep-fried seasonal fish spicy herb sauce
旬魚の香味揚げ香味野菜醬

糖醋魚

Sweet & sour seasonal fish w/ Chinese black vinegar
旬魚の香味揚げ黒甘酢あん

干焼魚

Crispy deep-fried seasonal fish w/ hot & spicy sauce
旬魚の揚げ煮 四川干焼仕立て

大蝦

エビ

PRAWN 大エビをお好みの味付けで調理いたします

a. 大エビ (L) 3,400

b. 小エビ (S) 2,600

油酥大蝦

Sweet & spicy stir-fried prawn w/ garlic
大エビ揚げニンニク甘辛ソース

干焼大蝦

Stir-fried prawn w/ chili sauce
大エビのトマトチリソース

蛋黄醬大蝦

Stir-fried prawn w/ mayonnaise sauce
大エビマヨネーズソース

避風塘大蝦

Stir-fried prawn & garlic powder
大エビのパン粉ガーリック炒め

蟹

かに

CRAB

蟹黄豆腐

Braised tofu & crab butter
蟹味噌と豆腐の煮込み

2,400

芙蓉蟹

Crab & egg white omlet
海鮮入りカニ玉 卵白あんかけ

2,400

避風塘軟蟹

Pan-fried soft shell crab & garlic powder
ソフトシェルクラブのパン粉ガーリック炒め

2,400