

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
Sea lettuce & dried adductor muscle soup
Deep-fried rice cake dumplings
Stir-fried vegetable & shrimp
Sweet & sour pork w/ black vinegar
Sakura shrimp & crown daisy fried rice
Almond jelly

前菜盛合せ
あおさと干し貝柱のスープ
揚げ餅餃子
旬の野菜と海老の炒め
黒酢の酢豚
桜海老と春菊のチャーハン
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
Sea lettuce & shark fin soup
Xiaolongbao & deep-fried seafood spring roll
Oven baked Beijing duck
King prawn w/ chili sauce
Stir-fried beef & vegetable w/ oyster sauce
Oven baked BBQ pork fried rice
Today's dessert

前菜盛合せ
あおさとフカヒレのスープ
小籠包と海鮮の春巻
北京ダック
大海老のチリソース
牛肉と旬野菜のオイスターソース炒め
窯焼きチャーシューのチャーハン
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
Xiaolongbao & deep-fried spring roll
Oven baked Beijing duck
Braised whole shark's fin w/ crab meat sauce
Deep-fried red sea bream w/ citrus sauce
Stir-fried Wagyu beef & vegetable w/ XO sauce
Eel fried rice
Today's dessert

特製前菜盛合せ
小籠包と春巻き
北京ダック
ふかひれの姿煮込み 蟹肉あんかけ
鯛のサクサク揚げ 柑橘ソース
和牛と旬野菜の XO 醬炒め
鰻チャーハン
本日のデザート