

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
Mushroom hot & sour soup
Pork shaomai
Deep-fried seasonal fish w/ Yuzu sauce
Stewed pork rib & taro in soy sauce
Chicken & pickled mustard leaf fried rice
Almond jelly

前菜盛合せ
木の子入り酸辣湯
豚肉焼売
旬の魚のサクサク揚げ 柚子香味ダレ
豚バラ肉と里芋の醤油煮
高菜と鶏肉のチャーハン
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
Crab meat & shark fin soup
Xiaolongbao & deep-fried seafood spring roll
Oven baked Beijing duck
Stir-fried soft shelled shrimp w/ spicy bread crumbs
Stir-fried beef rib & root vegetables
Mixed fried rice
Today's dessert

前菜盛合せ
蟹肉とフカヒレのスープ
小籠包と海鮮の春巻
北京ダック
ソフトシェルシュリンプのピリ辛パン粉炒め
牛バラ肉と根菜の煮込み
五目チャーハン
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 seafood spring roll
Oven baked Beijing duck
Braised whole shark's fin w/ dried scallop sauce
King prawn chili sauce
Stir-fried beef & root vegetable w/ oyster sauce
Crab meat thick sauce on fried rice
Today's dessert

特製前菜盛合せ
小籠包と海鮮春巻き
北京ダック
ふかひれの姿煮込み 干し貝柱あん
大海老のチリソース
牛肉と根菜のオイスターソース炒め
蟹肉あんかけチャーハン
本日のデザート