

前菜

APPETIZER

推薦拼盆

Recommended appetizers
人人人の前菜盛合せ

一人前 1,400
二人前より

三品拼盆

3 kinds of appetizers
三種の前菜盛合せ

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

海蜇頭

Sliced jelly fish w/ spicy dressing
クラゲ野菜辛味あえ

1,500

蜜汁叉焼

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

拌章魚黄瓜

Octopus & cucumber
タコときゅうり辛味あえ

1,200

西紅柿沙律

Tomato w/ leek sauce
トマト葱だれ

900

炸鶏翅

Fried spicy chicken wing
鶏手羽のスパイシー揚げ

900

拍黄瓜

Cucumber w/ garlic sauce
キュウリニンニク和え

700

拌芹菜魷魚

Fried squid celery
イカセロリ和え

1000

椒塩爆河蝦

Deep-fried small shrimp
河エビのカリカリ揚げ山椒塩

900

姜醬皮蛋

Century egg ginger sauce
ピータン生姜ダレ

700

炸土豆

Fried potato
フライドポテト

800

麻辣腰果

Spicy cashew nuts
マーラーカシューナッツ

800

搾菜

Chinese pickles
ザーサイ

700

沙律

SALAD

老虎菜

Criander, cucumber & green hot pepper salad
パクチー きゅうり 青唐辛子のサラダ

1,600

香菜豆腐沙律

Tofu & coriander salad
パクチー豆腐サラダ

1,600

湯

SOUP

世界の中で最も健康に気をつかう中国の食卓にはスープが必ずつきものです。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です。

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 2,600

蟹黄魚翅湯

Shark fin, crab & roe soup
かに卵とカニ肉のふかひれスープ

小碗 2,900

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

1,600

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

1,400

蝦雲吞湯

Shrimp wonton soup
海老ワンタンスープ

1,800

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

蔬菜

VEGETABLE

炒青菜	1,600
Stir-fried seasonal vegetables	3種 1,800
中国青菜の炒め (a.塩味 /b.かき油 /c.辛味	
炒水蓮菜	1,800
Stir-fried banana plant	
台湾野菜 水蓮菜の炒め	
清炒彩菜	2,000
Stir-fried mixed vegetables	
彩り野菜のうす塩炒め	
干貝白菜	2,000
Braised Chinese cabbage & dried scallop	
白菜と干し貝柱とろとろ煮	
魚香茄子	1,800
Stir-fried spicy eggplant & pork	
茄子と豚肉四川辛味炒め	
韭黄鶏絲	1,800
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	
西芹魷魚	1,700
Stir-fried squid & celery	
イカとセロリ炒め	
地三鮮	1,600
Stir-fried potato, bell pepper & eggplant w/ soy sauce	
じゃがいも茄子ピーマン炒め	

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ってください		

豆腐／卵

TOFU / EGG

四川麻婆豆腐	1,900
Stir-fried mapo tofu w/ beef rib	
牛バラ入りマーボー豆腐	
剉椒腐皮	1,600
Stir-fried dried tofu, green chili & bell pepper	
布豆腐と青唐辛子ピーマン炒め	
蝦仁西紅柿炒蛋	2,200
Stir-fried shrimp, tomato & egg	
海老とトマトの玉子炒め	
木須肉	1,800
Stir-fried egg, Juda's ear & pork	
たまご木クラゲ豚肉の炒め	

肉

MEAT

牛

BEEF

黒椒牛条	3,400
Stir-fried beef w/ black pepper	
条切り牛肉の黒胡椒炒め	
葱爆牛舌	2,800
Stir-fried beef tongue & leek	
牛タンねぎ強火炒め	
青椒牛肉絲	2,700
Stir-fried beef & bell pepper	
牛肉とピーマンの細切り炒め	
蠔油牛肉	2,800
Stir-fried beef w/ oyster sauce	
牛肉のオイスターソース炒め	

羊

LAMB

孜然羊肉	2,600
Stir-fried lamb & celery w/ cumin	
羊肉と葱セロリクミン炒め	
酸白菜羊肉	2,600
Stir-fried Chinese cabbage pickles & lamb	
発酵白菜漬けと羊肉の北京菜	

豚

PORK

糖醋肉	2,500
Sweet & sour pork in black vinegar sauce	
肩ロース肉のまっ黒な黒酢スブタ	
回鍋肉	2,100
Stir-fried pork & cabbage w/ miso	
豚肉とキャベツのみそ炒めホイコーロー	
韭菜猪肝	2,100
Stir-fried pork liver & Chinese chives w/ spice	
レバにらスパイス炒め	

鶏

CHICKEN

檸檬姜鶏	2,300
Deep-fried chicken w/ lemon & ginger sauce	
揚げ鶏のレモンジンジャーソース	
油淋鶏	2,300
Crispy-fried chicken w/ vegetable sauce	
揚げ鶏香味野菜ダレ	
辣子鶏	2,300
SZECHUAN style stir-fried chicken	
鶏肉と唐辛子たっぷりスパイシー炒め	
腰果鶏丁	2,400
Stir-fried chicken, leek & cashew nuts	
鶏と葱カシューナッツ炒め	

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 1,600
w/ pork block
B. 特上牛バラのせ 1,700
w/ beef

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

白芝麻担担麵

White sesame dan dan soup noodles
特製白ゴマタンタンメン

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

西紅柿担担麵

Tomato & cheese dan dan noodles
トマトチーズタンタンメン

拌担担麵

Tossed dan dan noodles
汁なしあえタンタンメン

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)

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)

鹹肉炒麵

Salted pork & leek fried noodles
塩漬け豚肉と葱の塩焼そば

上海炒麵

Pork & vegetables fried noodles
上海ミックスソース焼そば

韭黄豆芽鶏炒麵

Yellow leek sprouts chicken fried noodles
黄ニラもやし鶏肉塩焼そば

湯麵

SOUP NOODLES

鶏生姜麵

Ginger & chicken soup noodles
鶏と生姜あっさりスープ麵

蝦仁雲吞麵

Shrimp wonton soup noodles
海老ワンタンスープ麵

広東麵

Pork & vegetables noodles soy sauce soup
五目つゆそば

酸辣湯麵

Hot & sour soup noodles
すっぱい辛いサンラータンメン

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

什錦烩飯

Braised pork & vegetables on rice
豚五目あんかけごはん

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

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)

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

火腿韭黄炒飯

Chinese ham & yellow leek fried rice
金華ハムと黄にらチャーハン

扣肉葱炒飯

Pork & leek fried rice
豚バラ葱塩チャーハン

北京烤鴨炒飯

Beijing duck fried rice miso
北京ダック味噌チャーハン

(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、麺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	800
Pan-fried big pork dumplings	8個	1600
大きな焼き餃子		

水餃子	6個	780
Boiled pork dumplings w/ soup	12個	1560
手打 北京っ子大好きスイギョウザ		

紅辣餃子	6個	880
Boiled pork dumplings w/ spicy sauce	12個	1760
手打 辛味ダレ餃子		

西紅柿餃子	6個	880
Boiled pork dumplings w/ tomato & cheese	12個	1760
手打 トマトチーズ餃子		

天天餃子	6個	600
Pan-fried small pork dumplings	12個	1200
小さな焼き餃子		

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
エビイカぷりぷり春巻		

韭菜饅頭	2個	900
Shrimp & leek dumplings	一個追加	450
名物えびニラまんじゅう		

蘿蔔糕	3個	900
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	
アンニンどうふ	

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	3個 700
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すると、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 9,600

16 pieces for 5~6 persons

8ピース 5,200

8 pieces for 3~4 persons

4ピース 2,800

4 pieces for 1~2 persons

追加1ピース +700

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 1,400
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

排翅

SPECIAL'S SHARK FIN

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います。

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 18,000~

ふかひれ飯と麺

魚翅砂鍋飯

Simmered shark fin on rice

ふかひれ土鍋ごはん

姿煮 4,900

散翅 3,900

魚翅砂鍋麺

Simmered shark fin noodle soup

ふかひれ土鍋麺

姿煮 4,900

散翅 3,900



海鮮

SEAFOOD

海鮮

SEAFOOD

時魚

旬魚 2,800～

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

酸菜魚片

Stewed seasonal fish fillet & fermented Chinese cabbage
旬魚の切り身と発酵白菜の煮込み

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

蛋黃醬大蝦

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

蟹黃豆腐

Braised tofu & crab butter
蟹味噌と豆腐の煮込み

芙蓉蟹

Crab & egg white omlet
海鮮入りカニ玉 卵白あんかけ

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