

THIS MONTH COURSE MENU

今月のコースメニュー



家常菜一道菜

¥6,500

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 & tofu soup
Pork shaomai
Stir-fried green beans & dried shrimp
Stir-fried fatty pork & seasonal greens w/ takana
Pork rib & leek fried rice
Almond jelly

前菜盛合せ
あおさと豆腐のスープ
豚肉焼売
インゲンと干し海老のカラカラ炒め
トントロと旬野菜の高菜炒め
豚バラと葱の炒飯
杏仁豆腐

名菜烤鴨一道菜

¥9,500

Beijing duck special course

名物ダックと美味しいもの満喫コース

Assorted appetizers
Clam & shark fin soup
Xiaolongbao & shaomai
Oven baked Beijing duck
King prawns w/ mango mayonnaise sauce
Stir-fried beef tongue & leek lemon w/ black pepper
Sakura shrimp fried rice
Mango pudding

前菜盛合せ
アサリとフカヒレのスープ
小籠包と焼売
北京ダック
大海老のマンゴーマヨネーズソース
牛舌と葱レモンの黒胡椒炒め
桜エビ炒飯
マンゴープリン

特選排翅一道菜

¥14,000

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

Assorted appetizers
Xiaolongbao & deep-fried spring roll
Oven baked Beijing duck
Braised whole shark's fin w/ crab meat sauce
Stir-fried king prawn & seasonal greens w/ salt
Beef cheek w/ black vinegar sauce
Egg white & dried scallop fried rice
Today's dessert

前菜盛合せ
小籠包と春巻き
北京ダック
フカヒレの姿煮 カニ肉あん
大海老と旬野菜の塩炒め
牛頬の黒酢ソース
卵白と干し貝柱の炒飯
本日のデザート

THIS MONTH RECOMMENDED

今月のオススメメニュー



Appetizer 前菜

花椒土豆絲 Sichuan pepper potato strips	しゃきしゃきジャガイモ	900
醉雞 Chicken marinated in old wine	鶏肉の老酒漬け	1600

Soup 湯

紫菜魚翅湯 Shark fin & sea lettuce soup	あおさとフカヒレのスープ	小碗 2600
---------------------------------------	--------------------	---------

Dim sum 點心

羊肉餃子 Lamb & fennel dumplings (pan-fried / boiled)	羊肉とフェネルの餃子(焼/茹)	5ヶ 1000
蟹肉小籠包 Pork & crab meat xiao long bao	蟹肉入り小籠包	4ヶ 1200

Main dish 逸品菜

水煮羊肉 Sichuan boiled lamb in fiery sauce	ラム肉の四川辛いスープ炊き	3000
黒椒牛舌 Stir-fried beef tongue & leek lemon w/ black pepper	牛舌と葱レモンの黒胡椒炒め	2800
咸回鍋肉 Stir-fried salted pork & cabbage	塩漬け豚肉とキャベツの塩ホイコーロー	2100

Noodle 麵

虾仁桜蝦面 Clam & sakura shrimp soup noodles	アサリと桜海老のつゆそば	1800
麻辣羊肉面 Lamb & vegetables mala Noodles	ラム肉と野菜のマーラー麵	2000
桜蝦炒飯 Sakura shrimp fried rice w/ thick sauce	桜海老のあんかけ炒飯	2000