

Today's Lunch

今天飯

本日の肉／海鮮料理

1,200～

ライス・スープ付

Meat or Seafood w/ rice & soup

定食 Standard Lunch

ライス・スープ付 w/ rice & soup

麻婆豆腐

当店自慢マーボー豆腐

1,200

Ma-po-tofu

麻婆豆腐湯

当店自慢スープマーボー豆腐

1,500

Soup Ma-po-tofu

油淋鶏

さくさく揚げ鶏香味野菜ダレ

1,700

Deep-fried crispy chicken w/ condiment sauce

魚香茄子

茄子と豚肉の甘辛炒め

1,600

Sauteed pork & eggplants w/ chili

干焼蝦仁

えびのチリソース炒め

2,000

Stir-fried shrimp w/ chili sauce

木須肉

卵とキクラゲ豚肉の炒め

1,600

Stir-fried judas's ear, egg & pork

回鍋肉

豚肉とキャベツの味噌炒め

1,600

Stir-fried pork & cabbage

蠔油牛肉片

牛肉のオイスターソース炒め

1,900

Stir-fried beef w/ oyster sauce

青椒肉絲

豚肉とピーマンの香り炒め

1,600

Stir-fried pork & green pepper

韭菜炒猪肝

レバニラ炒め

1,600

Stir-fried liver & garlic chive

葱爆羊肉

葱と羊肉の強火炒め

2,000

Stir-fried leek & lamb

ライスおかわり +150

Second helping of rice

ライス大盛 +100

Large serving of rice

お料理をご注文の方に

餃子セット

2p 300

Pork dumplings set

特選ランチコース Lunch course

※同一グループ同一コース 2名様より承ります



Dim Sum Course

飲茶點心コース

お1人様 4,400

前菜

點心5種 例) 大根もち、焼売、小籠包、蒸し餃子、海鮮春巻

本日の肉料理 又は 海鮮料理

担々麺 又は 五目炒飯

杏仁豆腐

珈琲 又は 中国茶

Appetizers

Assorted dim sum

Today's meat or seafood

Spicy Szechuan noodle soup or mixed fried rice

Almond jelly, Coffee or Chinese tea



Oven Baked Duck Course

名物北京ダックコース

お1人様 4,800

前菜

韭菜万頭

北京ダック (お1人様 3枚)

本日のスープ

麻婆豆腐と白飯

杏仁豆腐

珈琲 又は 中国茶

Appetizers

Pan-fried shrimp & leek dumpling

Roasted duck

Today's soup

Mapo tofu & rice

Almond jelly, Coffee or Chinese tea



Ren Ren Ren Special Course

人々人特選ランチコース

お1人様 5,400

前菜盛り合わせ

蒸し點心3種

北京ダック (お1人様 2枚)

大エビチリソース 又は 糖醋肉

担々麺 又は 五目炒飯

杏仁豆腐

珈琲 又は 中国茶

+500円で最後の食事を

フカヒレ麺 又は フカヒレ飯に替えられます

Assorted appetizers

Steamed small pork dumplings

Roasted duck

Stir-fried prawn w/ chilli sauce or

Sweet & sour pork blocks w/ black sauce

Spicy Szechuan noodle soup or mixed fried rice

Almond jelly, Coffee or Chinese tea

飯 Rice

(国産米を使用しております)

スープ付
w/ soup

扣肉葱炒飯	豚バラと葱のチャーハン	1,700
	Pork & leek fried rice	
牛肉蒜炒飯	牛肉ガーリックチャーハン	1,700
	Beef garlic fried rice	
辣牛肉炒飯	唐辛子牛肉チャーハン	1,700
	Beef & red pepper fried rice	
什錦炒飯	北京的五目塩チャーハン	1,600
	Seafood, pork & vegetable fried rice	
蛋炒飯	シンプル葱と玉子チャーハン	1,400
	Leek & egg fried rice	
魚翅烩飯	フカヒレあんかけごはん	2,500
	Shark fin on rice	

湯麺 Soup noodles

牛腩麻辣麵	牛バラ辛味(マーラー)麵	1,700
	Spicy soup noodles w/ beef rib	
西红柿担担麵	トマトチーズタンタン麵	1,700
	Tomato & cheese dan dan soup noodles	
白芝麻担担麵	白い豆乳のマイルドなタンタン麵	1,500
	White sesame dan dan soup noodles	
黑芝麻担担麵	黒ゴマの刺激的な大陸の味タンタン麵	1,500
	Black sesame dan dan soup noodles	
拌担担麵	汁なしあえタンタン麵	1,500
	Tossed dan dan noodles	
麻辣担担麵	麻辣タンタン麵	1,500
	Hot & spicy dan dan soup noodles	
魚翅麵	フカヒレ五目麵	2,500
	Shark fin soup noodles	
拉麵	中華そば (塩/醤油)	1,400
	Chinese soup noodles (salt / soy sauce)	
酸辣湯麵	サンラータン麵	1,700
	Hot & sour soup noodles	
鶏生姜麵	鶏しょうが麵	1,600
	Chicken & ginger soup noodles	
素菜湯麵	野菜タンメン	1,700
	Vegetables soup noodles	

炒麵 Fried noodles

スープ付
w/ soup

咸肉炒麵	豚の塩焼きそば	1,700
	Salted pork fried noodles	
上海炒麵	上海ソース焼そば	1,700
	Pork fried noodles w/ sauce Shanghai style	
海鮮炸麵	海鮮あんかけかた焼そば	2,200
	Deep-fried noodles topped w/ seafood & vegetables	

咸点心 Dian xin

(塩味の点心)

大餃子	4個	800
大きな焼き餃子	8個	1,600
Pan-fried big pork dumplings		
天天餃子	6個	600
スタンダード中餃子	12個	1,200
Standard pork dumplings		
水餃子	6個	780
北京っ子大好きなスイギョウザ	12個	1,560
Boiled pork dumplings w/ soup		
紅辣餃子	6個	880
辛味ダレ餃子	12個	1,760
Boiled dumplings w/ hot & spicy sauce		
西紅柿餃子	6個	880
トマトチーズ餃子	12個	1,760
Tomato, pork & cheese dumplings		
上海小籠包		
上海スープ入りショウロンボウ	4個	800
Steamed small pork dumplings		
焼売		
肉シュウマイ	4個	800
Steamed pork dumplings		
韭菜饅頭	2個	900
名物エビにらまんじゅう	追加 1 個	450
Pan-fried shrimp & leek dumplings		
海鮮春巻	2本	1,000
エビイカブリブリ棒春巻き	追加 1 本	500
Deep-fried seafood spring rolls		
蘿蔔糕		
大根もち	3個	900
Pan-fried sticky radish cake		

甜点心 Dessert

(甘味の点心)

芝麻球		
ゴマ揚げだんご	3個	700
Deep-fried sesame dumplings		
苹果豆沙春巻		
リンゴシナモン春巻アイスクリーム添え		900
Apple & sweet Azuki-beans spring rolls w/ ice cream		
杏仁豆腐		
アンニンどうふ		600
Almond jelly		
芒果布丁		
果実の入ったマンゴープリン		700
Mango pudding		
冰淇淋		
シャーベット/アイスクリーム	各種	700
Sherbet or Ice-cream		

ご一緒にどうぞ

With a meal

生ビール	アサヒスーパードライ	880
Draft Beer		
グラスワイン	赤/白	770
Wine by the glass	(red/white)	
紹興酒		700
Shaoxing rice wine		

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

26/7/31