

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
Mushroom hot & sour soup
Pork shaomai
Stir-fried matsutake & greens w/ salt
Pork & root vegetables w/ black vinegar sauce
Salmon fried rice
Almond jelly

前菜盛合せ
木の子入り 酸辣湯
豚肉焼売
松茸と青菜の塩炒め
豚肉と根菜の黒酢ソース
鮭炒飯
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
Oven baked Beijing duck
Matsutake & shrimp w/ salt
Stir-fried beef, ginko & mushroom w/ oyster sauce
Ma-po tofu & rice
Mango pudding

前菜盛合せ
蟹肉とふかひれのスープ
小籠包
北京ダック
松茸と海老の塩炒め
牛肉と銀杏、木の子のオイスターソース炒め
麻婆豆腐 白飯
マンゴープリン

特選排翅一道菜

¥15,000

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
Seafood spring roll
Oven baked Beijing duck
Braised whole shark's fin & matsutake
Steamed fish w/ soy sauce
Stir-fried Wagyu beef & seasonal vegetable w/ oyster sauce
Eel & root vegetables fried rice
Today's dessert

特製前菜盛合せ
海鮮春巻き
北京ダック
松茸とふかひれの姿煮込み
蒸し魚の香り正油かけ
和牛肉と旬野菜のオイスターソース炒め
うなぎと根菜の炒飯
本日のデザート