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	前菜盛合せ	前菜盛合せ
Dried scallop & seaweed soup	干し貝柱と青のりのスープ	木の子入り 酸辣湯
Pork shaomai	豚肉焼売	豚肉焼売
Deep-fried Spanish mackerel w/chopped leek sauce	鰆の油淋ソース	松茸と青菜の塩炒め
Stewed pork belly & taro w/soy sauce	豚バラ肉と里芋の醤油煮	豚肉と根菜の黒酢ソース
Ma-po tofu & rice	麻婆豆腐、白飯	鮭炒飯
Almond jelly	杏仁豆腐	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	前菜盛合せ
Seaweed & shark fin soup	青のりとふかひれのスープ
Xiaolongbao	小籠包
Oven baked Beijing duck	北京ダック
King prawn chili sauce	大海老のチリソース煮
Stir-fried pork jowl & mushroom w/black pepper	豚トロときのこの黒胡椒炒め
Crab & lettuce fried rice	蟹とレタスの炒飯
Mango pudding	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	特製前菜盛合せ
Seafood spring roll	海鮮春巻き
Oven baked Beijing duck	北京ダック
Braised whole shark's fin & crab butter	蟹味噌とふかひれ姿の煮込み
Stir-fried oyster & seasonal vegetables	牡蠣と旬野菜の甘辛炒め
Stewed beef cheek meat w/black vinegar sauce	牛ほほ肉の黒酢ソース
Eel fried rice	うなぎ炒飯
Today's dessert	本日のデザート