



中国料理の「幅の広さと奥の深さ」「伝統性と革新性」を追求し、
「上海」「四川」「雲南」さらには「ヌーベルシノワ」などの料理をご用意しました。
ワインや中国茶とともに、洗練された中国料理をお楽しみください。



謝朋殿
総料理長

高橋 宏

和や洋の味をアレンジした醬（ジャン）を取り入れた新しい中国料理をお楽しみください。

前菜

Appetizers

2. 豚バラ肉のガーリックソース
1,200



3. 牛スネ肉と牛モツの辛味ソース
1,200



5. 三種前菜の盛り合わせ
(クラゲ、蒸し鶏、チャーシュー)
1,800

5 三種前菜の盛り合わせ
(クラゲ、蒸し鶏、チャーシュー) 
三 拼 盤 Assortment of Three Appetizers

6 クラゲの冷菜 
凉拌海蜇皮 Marinated Cold Jellyfish 1,400

7 雲南きのこサラダ 
鮮菇沙律 Mushroom Salad with Longjing Tea Leaf 1,400

   ワインとご一緒にお召し上がりいただくのがおすすめです。

1 重慶よだれ鶏  2〜3人前
(税抜価格) 1,200

重慶口水鶏 "Chong Qing" Chilled Chicken with Spicy Bean Paste

2 豚バラ肉のガーリックソース   1,200

蒜泥白肉 Sliced Pork in Garlic and Chilli Sauce

3 牛スネ肉と
牛モツの辛味ソース  1,200

夫妻肺片 Sliced Beef and Tripe in Chilli Sauce

4 四川三種前菜の盛り合わせ  一人前 1,600

川式三拼盤 Sichuan Assortment of Three Appetizers

2〜3人前
(税抜価格)



7. 雲南きのこサラダ 1,400

魚翅

8. うにとフカヒレのスープ

—碗 1,200 / 3,800

40 年以上変わらぬご支持をいただいている不動の人気メニュー。
うにのコクと旨みを存分に引き出した自慢のフカヒレスープです

(税抜価格)

8 うにとフカヒレのスープ

—碗 1,200

海胆魚翅 Braised Shark's Fin Soup with Sea Urchin 3~4人前 3,800

9 フカヒレの姿煮 上海の伝統スタイル

7,000

紅焼排翅 Braised Whole Shark's Fin

10 フカヒレと蟹肉のやさしいスープ
(塩味または醤油味)

—碗 1,100

3~4人前 3,200

蟹肉魚翅 Braised Shark's Fin Soup with Crabmeat

11 フカヒレの陶板焼き

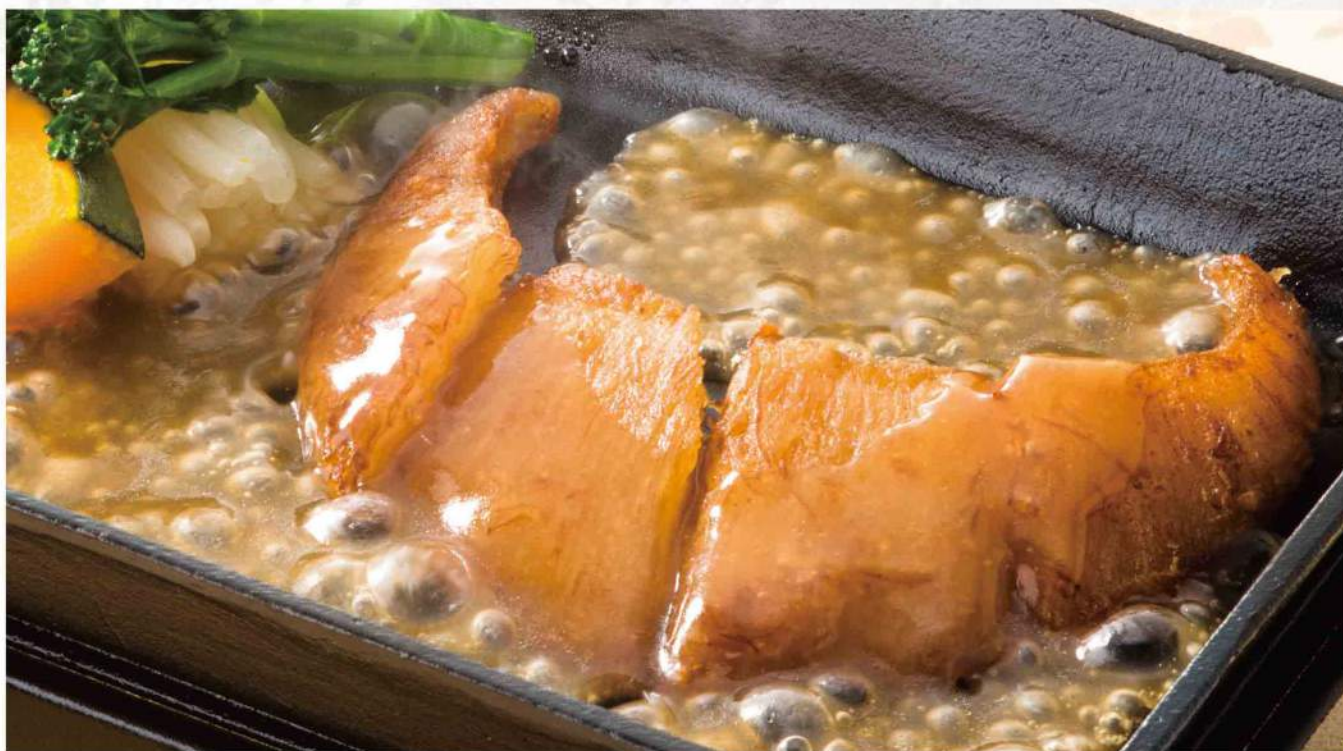
3,500

各式煎排翅 Shark's Fin Steak



9. フカヒレの姿煮 上海の伝統スタイル

7,000



11. フカヒレの陶板焼き

3,500

海鮮

Seafood



12. 天然海老の四川チリソース炒め

1,650



13. ホタテのニンニク辛子炒め

1,800

2〜3人前
(税抜価格)

12 天然海老の四川チリソース炒め   1,650
正宗乾焼蝦 Fried Prawns in Sichuan Style

13 ホタテのニンニク辛子炒め  1,800
魚春扇貝 Scallop with Garlic and Chilli Sauce

14 白身魚の麻辣香スタイル   1,800
マーラーシャン 水煮魚片 Boiled White Fish in Sichuan Pepper Sauce

15 鮮魚の麻辣オイルかけ  1,800
沸騰魚片 Boiled Sliced Fish with Spicy Chilli Sauce



15. 鮮魚の麻辣オイルかけ

1,800



16. 天然海老ときのこの龍井茶葉香り炒め 1,650
中国を代表する緑茶で十大名茶のひとつである龍井（ロンジン）茶
その渋みと海老の甘みが調和した香り高い一品です



18. 中華おこげの海鮮あんかけ 2,300



20. 天然海老のフルーツマヨネーズ 1,600

19. ホタテ貝とブロッコリーの炒め
わさび醬ソース 1,600
日式 醬 扇 貝 Stir-fried Scallops with Broccoli in "Wasabi" Sauce

20. 天然海老のフルーツマヨネーズ 1,600
沙 律 蝦 球 Fresh Prawn with Fruit Salad in Mayonnaise Sauce

🍷🍷🍷 ワインとご一緒にお召し上がりいただくのがおすすめです。

2〜3人前
(税抜価格)

16 天然海老と
きのこの龍井茶葉香り炒め 🍷 1,650
茶 油 炒 蝦 球 Stir-fried Prawns with Mushroom and Longjing Tea Leaf

17 海老のチリソース 🌶️🍷 1,400
乾 焼 蝦 球 Stir-fried Shrimp in Sichuan Style

18 中華おこげの海鮮あんかけ 🍷 2,300
特選海鮮鍋粿 Crispy Rice Bubble with Seafood

19. ホタテ貝とブロッコリーの炒め
わさび醬ソース 1,600

2〜3人前
(税抜価格)



豚肉・鴨肉・鶏肉・牛肉

Pork, Duck, Chicken & Beef



21. 健味鶏のやみつき唐辛子炒め 1,500

2〜3人前
(税抜価格)

21 健味鶏のやみつき唐辛子炒め   1,500
重慶辣鶏丁 "Chong Qing" Diced Chicken with Spicy Dried Chilli



22. 四川ホイコーロー

1,400

22 四川ホイコーロー   1,400
回鍋肉 Sliced Pork with Leek in Spicy Sauce

マーラーシャン
23 牛肉の麻辣香スタイル   1,600
水煮牛肉 Boiled Sliced Beef Fillet in Sichuan Pepper Sauce

24 甘くて辛い鶏肉の唐辛子炒め  1,300
宮保鶏丁 Diced Chicken with Dried Chilli and Peanut



23. 牛肉の麻辣香(マーラーシャン)スタイル
1,600



ワインとご一緒にお召し上がりいただくのがおすすめです。

2〜3人前
(税抜価格)

- 25 牛肉とピーマンの細切り炒め  1,400
青椒牛肉絲 *Stir-fried Beef and Green Pepper*
-
- 26 米沢一番豚の角煮  1,800
東坡肉 *Braised Pork in Brown Sauce*
-
- 27 黒酢で仕上げた酢豚  1,300
咕嚕肉 *Sweet and Sour Pork*
-
- 28 茄子と豚肉のニンニク辛し炒め  1,300
魚香茄子 *Stir-fried Eggplant with Garlic and Chilli*
-



26. 米沢一番豚の角煮 1,800



30. 健味鶏とアスパラの柚子胡椒炒め 1,400
和調味料の柚子胡椒を蜂蜜、白味噌などでブレンド。
健味鶏と中華の技法で調理した、大人の方への一品

2〜3人前
(税抜価格)

- 29 健味鶏と
カシューナッツの炒め  1,400
腰果鶏丁 *Stir-fried Chicken with Cashew Nuts*
-
- 30 健味鶏と
アスパラの柚子胡椒炒め  1,400
和式炒鶏丁 *"Chong Qing" Diced Chicken
and Asparagus with Yuzu Citrus Peppers*
-

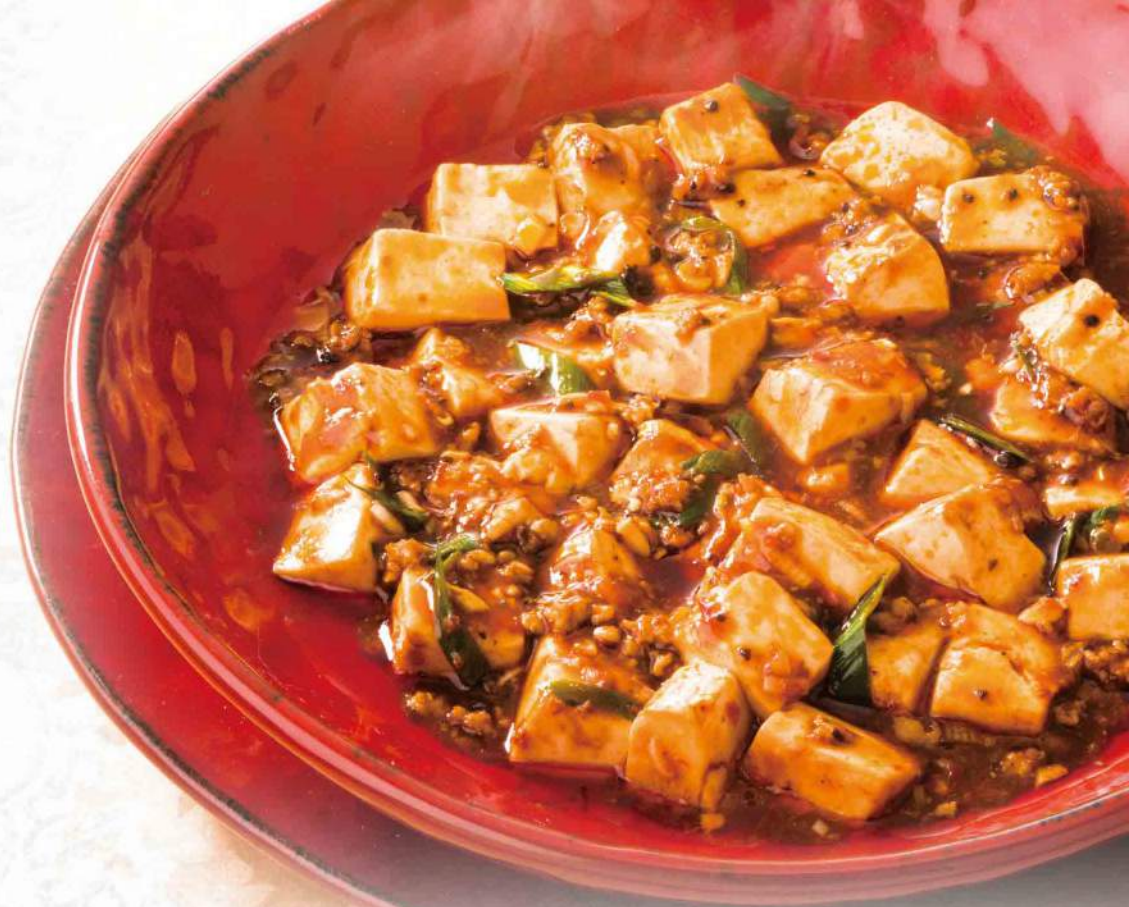
- 31 北京ダック  1 枚 1,000
北京烤鴨 *Beijing Roasted Duck* (2 枚〜)
-

31. 北京ダック 1 枚 1,000 (2 枚〜)
桜味噌をじっくり煮詰めたオリジナル味噌が
北京ダックの決め手です



野菜・玉子・豆腐

Tofu, Egg & Crispy Rice Bubble



33. “麻辣”と香りの極み 四川麻婆豆腐 1,200

2〜3人前

(税抜価格)

32 インゲン豆の老家常炒め 

乾 煊 四 季 豆 Stir-fried French Bean with Minced Meat

1,100

33 “麻辣”と香りの極み 四川麻婆豆腐  

四川麻婆豆腐 Braised "Tofu" and Minced Beef in Sichuan Chilli Sauce

1,200

34 謝朋殿 白麻婆豆腐 (肉を使わない干し貝柱うまみベース) 

白 麻 婆 豆 腐 Braised "Tofu" with Dried Scallops in Sichuan Pepper Sauce

1,300



34. 謝朋殿 白麻婆豆腐 (肉を使わない干し貝柱うまみベース) 1,300

唐辛子と肉を使わない、魚介系のうまみが凝縮された新タイプの麻婆豆腐です。花椒や胡椒、ネギや生姜の香りもお楽しみいただけます



ワインとご一緒にお召上がりいただくのがおすすめです。

2〜3人前

(税抜価格)

35 タラバ蟹の蟹玉

1,300

芙蓉炒蛋 Crabmeat Omelet in Fruit Vinegar Sauce

36 季節の青菜炒め

1,100

炒蔬菜 Stir-fried Green Vegetables

お好みの味をお選びください

◇塩こうじ

◇ニンニク海塩

◇オイスターソース



36. 季節の青菜炒め

1,100



37. 八種きのこのオイスターソース炒め

1,500

2〜3人前

(税抜価格)

37 八種きのこの

オイスターソース炒め

1,500

蠔油鮮菇 Various Mushrooms in Oyster Sauce

38 雲南きのこ鍋

1人前 2,500

(2人前〜)

雲南火鍋 Mushrooms stew with Rice Noodles

38. 雲南きのこ鍋 1人前 2,500 (2人前〜)



点心・湯

Dimsum & Soup

41. 海老水晶蒸し餃子 2個 480

(税抜価格)



39. 上海小籠包

2個 500

39 上海小籠包  2個 500
小籠包 Steamed Minced Meat Bun in Superior Stock

40 海老と黄ニラの水餃子  6個 750
並蝦水餃子 Boiled Meat Dumpling of Shrimp and Chive

41 海老水晶蒸し餃子  2個 480
蝦餃子 Steamed Shrimp Dumpling

42 広東焼売  2個 480
鮮肉焼売 Steamed Pork Dumpling

43 海老ニラまんじゅう  2個 500
並菜包 Pan Fried Shrimp and Chive Dumpling

44 きのご春巻  2本 480
鮮菇春巻 Fried Mushroom Spring Roll

45 四川伝統ワンタン  6個 750
四川雲吞 Minced Meat Dumpling in Chili Oil



44. きのご春巻

2本 480

46 炒めて煮込んだ
コクのある四川玉子スープ 1碗 1,200
四川蛋花湯 Egg Soup in Sichuan Style

47 辛くて酸っぱい四川酸辣スープ  1碗 1,200
酸辣湯 Hot and Sour Soup



46. 炒めて煮込んだコクのある四川玉子スープ 1碗 1,200



ワインとご一緒にお召し上がりいただくのがおすすめです。



Noodle & Rice

麺・飯

48. 謝朋殿 特製海鮮焼きそば 1,700
5 種海鮮の旨味を引き出した謝朋殿こだわりの海鮮焼きそばです。



50. 白身魚と五色彩り野菜の酸辣かけごはん 1,350
酸味と辛味、五色の野菜から出る甘味がクセになるチャイナご飯。



51. 担担麺 1,200



58. 気仙沼産 吉切鮫のフカヒレ姿煮スープ麺 3,000

(税抜価格)
48 謝朋殿 特製海鮮焼きそば 1,700
謝朋殿海鮮炒麵 Fried Noodles with Seafood

49 五目焼きそば 1,200
什錦炒麵 Fried Noodles with Assorted Meat and Vegetables

50 白身魚と五色彩り野菜の酸辣かけごはん 1,350
酸辣鮮魚烩飯 Steamed Rice with White Fish and Vegetable in Hot and Sour Sauce

51 担担麺 1,200
担担麵 Dan Dan Noodles with Sesame Flavored in Soup

52 五目スープ麺 1,200
什錦湯麵 Noodles in Soy Soup with Assorted Meat and Vegetables

53 酸辣スープ麺 1,150
酸辣湯麵 Noodles in Hot and Sour Soup

54 謝朋殿 特製海鮮スープ麺 1,700
謝朋殿海鮮湯麵 Noodles in Clear Soup with Seafood

55 五目チャーハン 1,150
什錦炒飯 Fried Rice with Seafood, Assorted Meat and Vegetables

56 干し貝柱と蟹肉のチャーハン 1,250
干貝炒飯 Fried Rice with Dried Scallops

57 フカヒレスープ麺 1,700
魚翅湯麵 Shark's Fin Noodle Soup

58 気仙沼産 吉切鮫のフカヒレ姿煮スープ麺 3,000
排翅湯麵 Whole Shark's Fin Noodle Soup

甜品

Dessert



59. フルーツ入りチョコタピオカ 500

(税抜価格)

59 フルーツ入りチョコタピオカ 500

功克力西米露 Fruit and Chocolate Tapioca in Coconut Milk

60 なめらか杏仁豆腐 480

杏仁豆腐 Almond Jelly

61 もちもち杏仁豆腐 520

椰汁餅杏仁豆腐 Glutinous Almond Jelly

62 マンゴープリン 620

芒果布丁 Mango Pudding

63 ごま団子 2個 560

芝麻球 Sweet Sesame Dumpling

64 マンゴーチャームー 750

芒果雪綿冰 Mango Snow Ice

61. もちもち杏仁豆腐 520

くず粉を使用した和テイストの杏仁豆腐とココナッツミルクのソースが美味しいもちもち杏仁

64. マンゴーチャームー 750

甘酸っぱいマンゴーのスイーツ。その食感は…!?

62. マンゴープリン 620