

初夏の高知の恵み

太平洋、四万十川をはじめとする多くの清流、豊かな自然と南国の温暖な気候風土が育む高知県の旬の野菜や海産物を使った、初夏のコースをご用意いたしました。



麗夏コース 〈れいか〉

全8品

お一人様 8,000円 (税込8,800円)

- ◆ 五味五種前菜盛合わせ
 - ◆ ウツボと苦瓜のにこごり ◆ 初夏野菜の柚子甘酢漬け
 - ◆ 鶏叉焼とカシューナッツの飴炊き ◆ くらげの葱生姜ソース
 - ◆ 土佐あかうしの麻辣煮
- ◆ 謝朋殿名物 うにとフカヒレのスープ
- ◆ 天然海老と茄子の土鍋焼き ～高知県産生姜セリ仕立て～
- ◆ 土佐あかうしと四万十ポークの野菜巻き 初夏の蒸し野菜添え
- ◆ 高知県産 旬のイサキと根菜の大魔王
- ◆ 高知県産しらすとガリのあっさり炒飯
- ◆ 土佐鴨つみれと冬瓜の蒸しスープ
- ◆ 三種デザート of 盛り合わせ
 - 〈土佐焼きなすアイス/寿朋茶とボカ(黒蜜)のお汁粉/杏仁豆腐〉

涼夏コース 〈りょうか〉

全7品

お一人様 6,000円 (税込6,600円)

悠夏コース 〈ゆうか〉

全8品

お一人様 10,000円 (税込11,000円)

翡翠コース 〈ひすい〉

全8品

お一人様 13,000円 (税込14,300円)

お得な飲み放題付きプランもご用意しております。

*コースはいずれも2名様より承ります。※写真は「麗夏コース」イメージです。

初夏の 高知の恵みコース

雄大な太平洋を望み、四万十川をはじめとする四国山地に源を発する多くの清流がある高知県。豊かな自然と、日照時間が年間2,000時間以上を誇る南国の温暖な気候風土でもある高知県の、旬の野菜や海産物を使ったコースをご用意いたしました。

期間：2025年5月8日～7月8日

* 写真は「涼夏コース」イメージです。

旬素材と定番中華のお手軽コース

涼夏コース 〈りょうか〉

お一人様 **6,000円**
(税込6,600円)

1. 五味五種前菜盛合わせ

- ◆ウツボと苦瓜のにごり ◆初夏野菜の柚子甘酢漬け
- ◆鶏叉焼とカシューナッツの飴炊き ◆くらげの葱生姜ソース
- ◆土佐あかうしの麻辣煮

2. 蟹肉入りふかひれスープ

3. 天然海老と根菜の宮保炒め

4. 国産豚の角煮 初夏野菜添え

5. 高知県産しらすと二種青菜のんにく炒め

6. 牛肉と高知県産セリの焼きそば

7. デザート二種盛り合わせ〈寿朋茶とボカ(黒蜜)のお汁粉&杏仁豆腐〉

高知の旬素材が幅広くお楽しみいただけるコース

麗夏コース 〈れいか〉

お一人様 **8,000円**
(税込8,800円)

1. 五味五種前菜盛合わせ

2. 謝朋殿名物 うにとフカヒレのスープ

3. 天然海老と茄子の土鍋焼き ～高知県産生姜セリ仕立て～

4. 土佐あかうしと四万十ポークの野菜巻き 初夏の蒸し野菜添え

5. 高知県産旬のイサキと根菜の大魔王

6. 高知県産しらすとガリのあっさり炒飯

7. 土佐鴨つみれと冬瓜の蒸しスープ

8. 三種デザートの盛り合わせ

〈土佐焼きなすアイス／寿朋茶とボカ(黒蜜)のお汁粉／杏仁豆腐〉

謝朋殿名物のスープや土佐あかうしのステーキなど 厳選料理が充実のコース

悠夏コース 〈ゆうか〉

お一人様 **10,000円**
(税込11,000円)

1. 五味五種前菜盛合わせ

2. 謝朋殿名物 うにとフカヒレのスープ

3. 北京ダック

4. 高知県産旬のイサキと根菜の大魔王

5. 土佐あかうしのステーキ 初夏野菜添え ～黒胡椒ソース～

6. 高知県産しらすとガリのあっさり炒飯

7. 四万十川天然スッポンと冬瓜の蒸しスープ

8. 三種デザートの盛り合わせ

〈土佐焼きなすアイス／寿朋茶とボカ(黒蜜)のお汁粉／杏仁豆腐〉

フカヒレの姿煮込み、北京ダック、土佐あかうしなど 豪華食材をふんだんに盛り込んだ充実コース

翡翠コース 〈ひすい〉

お一人様 **13,000円**
(税込14,300円)

1. 鮑入り六種前菜盛合わせ

2. フカヒレの姿煮込み 上海スタイル

3. 北京ダック&小籠包

4. 高知県産旬のイサキと根菜の大魔王

5. 土佐あかうしのステーキ 初夏野菜添え ～黒胡椒ソース～

6. 三種海鮮(しらす・干し貝柱・蟹肉)の炒飯

7. 四万十川天然スッポンと冬瓜の蒸しスープ

8. 三種デザートの盛り合わせ

〈土佐焼きなすアイス／寿朋茶とボカ(黒蜜)のお汁粉／杏仁豆腐〉

※ いずれのコースも2名様より承ります。

※ 食材の仕入状況により、一部食材が変更となる場合がございます。

お得な飲み放題付きプランも
ご用意しております。

各店舗、
個室をご用意
しております。
お気軽に
ご相談ください。



店舗の ご案内

- ◆大崎ニューシティ店 03-3779-9216
- ◆幕張テクノガーデン店 043-274-7655
- ◆ミウイ橋本店 042-700-7647
- ◆グランデュオ立川店 042-595-6021

- ◆仙台一番町店 022-221-5872
- 成田国際空港店 0476-34-6230
- 越谷レイクタウン店 048-934-3355

オンライン
テーブル予約 ➡
24時間受付中！
テイクアウト&デリバリー予約も
こちらからご利用いただけます。



※ このチラシに掲載のメニューは、◆印の店舗でご用意しております。