

陸奥の旬素材が幅広くお楽しみいただけるコース



全8品 お一人様 **8,000**円 (税込8,800円)

- 五味五種前菜盛り合わせ
- ◆謝朋殿名物 うにとふかひれのスープ
- ◆北京ダック&四川ダックの食べ比べ 北京 四川
- ◆宮城県産帆立と天然海老のXO醤蒸し 広東
- ◆仙台麩と前沢牛の獅子頭~陶板仕立て~ <u>上海</u>
- ◆青森県産ヒラメと根菜の宮保ソース 四川
- ◆十三湖産しじみ出汁のスープ麺
- 三種デザートの盛り合わせ

旬素材と定番中華のお手軽コース

彩華コース

お一人様 6,000円 (税込6,600円)

前沢牛のステーキも盛り込んだ充実コース

お一人様 10,000円 (税込11,000円)

ふかひれの姿煮、前沢牛、鮑など豪華食材コース

お一人様 13,000円 (税込14,300円)

*コースはいずれも2名様より承ります。※写真は「彩麗コース」イメージです。

お得な飲み放題付きプランもご用意しております。



旬素材と定番中華のお手軽コース

お一人様 6,000円 (税込6,600円)

- 1. 五味五種前菜盛り合わせ
- 2. 蟹肉入りふかひれスープ <

謝朋殿名物 うにとふかひれのスープ

- 3. 青森県産ヒラメのチリソース ~陶板仕立て~
- 4. 国産豚の角煮 ~旬野菜添え~
- 5. 中国野菜二種と青森県産さつま揚げの海塩炒め
- 6. 鴨肉入り五目炒飯
- 7. デザート二種盛り合わせ (りんご春巻き/みかんソース杏仁豆腐)

前沢牛のステーキも盛り込んだ充実コース

雪花コース(全8品)

お一人様 10,000円 (税込11,000円)

- 1. 五味五種前菜盛り合わせ
- 2. 謝朋殿名物 うにとふかひれのスープ
- 3. 北京ダック&四川ダックの食べ比べ
- 4. 天然海老のチリソースとマヨネーズソース
- 5. 前沢牛のステーキ ~黒胡椒ソース~
- 6. 青森県産ヒラメの唐辛子山椒オイル掛け
- 7. 蟹肉入り干し貝柱炒飯
- 8. デザート三種盛り合わせ

(りんご春巻き/チョコレートマーラーカオ/みかんソース杏仁豆腐)

陸奥の旬素材が幅広くお楽しみいただけるコース

彩麗コース(全8品)

お一人様 8,000円 (税込8,800円)

- 1. 五味五種前菜盛り合わせ
- 2. 謝朋殿名物 うにとふかひれのスープ
- 3. 北京ダック&四川ダックの食べ比べ
- 4. 宮城県産帆立と天然海老のXO醤蒸し
- 5. 仙台麩と前沢牛の獅子頭〜陶板仕立て〜
- 6. 青森県産ヒラメと根菜の宮保ソース
- 7. 十三湖産しじみ出汁のスープ麺
- 8. デザート三種盛り合わせ (りんご春巻き/チョコレートマーラーカオ/みかんソース杏仁豆腐)

ふかひれの姿煮、前沢牛、鮑など豪華食材コース

銀景コース(全8品)

お一人様 13,000円 (税込14,300円)

- 1. 鮑入り六種前菜盛り合わせ
- 2. ふかひれの姿煮込み 上海スタイル
- 3. 北京ダック&四川ダックの食べ比べ
- 4. 宮城県産帆立と天然海老・蟹爪の龍井茶葉香り炒め
- 5. 前沢牛のステーキ ~黒胡椒ソース~
- 6. 青森県産ヒラメ入り滋養蒸しスープ
- 7. 蟹肉入り干し貝柱炒飯
- 8. デザート三種盛り合わせ

(りんご春巻き/チョコレートマーラーカオ/みかんソース杏仁豆腐)

五味五種前菜 盛り合わせ

- ◆前沢牛のしぐれ煮
- ◆三陸産タコとつぶ貝の椒麻ソース
- ◆青森県産100年りんごと野菜のゼリー寄せ
- ◆くらげと三陸産布海苔の黒酢ソース
- ◆福島県産きのこ醤(ジャン)のよだれ鶏

お得な飲み放題付きプランもご用意しております。

《 いずれのコースも2名様より承ります。 《 写真はいずれもイメージです。 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。

◆ミウィ橋本店

中華おせち料理の

謝朋殿 中華おせち『【特選】二段重』 通常価格 29,700円(税込)

早期割引価格 26,730円(税込)

2025年12月10日まで

公式オンラインショップ GHF DINING SHOP



◆大崎ニューシティ店

▶グランデュオ立川店

03-3779-9216

▶幕張テクノガーデン店 043-274-7655

042-700-7647

042-595-6021

◆仙台一番町店 成田国際空港店 越谷レイクタウン店

022-221-5872 0476-34-6230 048-934-3355

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。