

日本の四季を中華する

有明の春

長崎・熊本 味紀行



有明海に面した長崎県と熊本県。海山の恵みあふれる両県の食材や味わいを生かしながら、四大中華の料理で4つのコースをご用意しました。伝統の味と新たな中華の醬(ジャン)でお愉しください。

長崎・熊本の旬素材が幅広くお楽しみいただけるコース

春香 【しゅんか】 **コース** 全8品 お一人様 **8,000円** (税込8,800円)

- ◆ 熊本産みやび鯛とサーモンのローヘイサラダ ~桜海老醬添え~
- ◆ 熊本あか牛のステーキ ~春野菜添え~
- ◆ 長崎産穴子の中華パン包み ~謝朋殿特製寿朋茶蒸し~
- ◆ 四種前菜盛り合わせ
- ◆ 謝朋殿名物 うにとふかひれのスープ
- ◆ 塩漬豚肉とあかど漬けの炒飯
- ◆ 熊本あか鶏と水餃子の滋養蒸しスープ
- ◆ 三種デザート盛り合わせ

旬素材と定番中華のお手軽コース

春菜 【しゅんさい】 **コース** 全7品

お一人様 **6,000円** (税込6,600円)

北京ダックや車海老・ステーキなど厳選料理が充実のコース

春陽 【しゅんよう】 **コース** 全8品

お一人様 **10,000円** (税込11,000円)

ふかひれの姿煮込みやあか牛・鮑など豪華食材コース

春麗 【しゅんれい】 **コース** 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「春香コース」イメージです。



日本の四季を中華する

有明の春

長崎・熊本 味紀行

有明海に面した長崎県と熊本県。海山の恵みあふれる両県の食材や味わいを生かし、四大中華の料理で4つのコースをご用意しました。伝統の味と新たな中華の醬(ジャン)でお愉しみください。

期間：2026年3月11日～5月12日



*写真は「春菜コース」イメージです。

旬素材と定番中華のお手軽コース

春菜コース 【しゅんさい】 お一人様 6,000円 (税込6,600円)

1. 五種前菜盛り合わせ

- ◆ あおさとクラゲの冷菜
- ◆ あか鶏の叉焼 餡炊きカボチャ添え
- ◆ 熊本産晩白柚(ばんぺいゆ)と彩り野菜の甘酢漬け
- ◆ 熊本馬肉の春巻
- ◆ みやび鯛とサーモンの椒麻ソース

2. 蟹肉入りふかひれスープ

+330円(税込)で「謝朋殿名物 うにとふかひれのスープ」に変更可

3. 熊本あか鶏と海老の黒胡椒炒め
4. 熊本あか牛とへび茄子の土鍋煮込み
5. 塩漬け豚肉と二種青菜の炒め
6. 煮穴子とアスパラガスの炒飯
8. デザート二種盛り合わせ
◇いちごのマーラーカオ ◇あんずの赤酒煮の杏仁豆腐

長崎・熊本の旬素材が幅広くお楽しみいただけるコース

春香コース 【しゅんか】 お一人様 8,000円 (税込8,800円)

1. 四種前菜盛り合わせ

- ◆ あおさとクラゲの冷菜
- ◆ あか鶏の叉焼 餡炊きカボチャ添え
- ◆ 熊本産晩白柚(ばんぺいゆ)と彩り野菜の甘酢漬け
- ◆ 熊本馬肉の春巻

2. 熊本産みやび鯛とサーモンのローヘイサラダ ～桜海老醬添え～

3. 謝朋殿名物 うにとふかひれのスープ
4. 長崎産穴子の中華パン包み～謝朋殿特製寿朋茶蒸し～
5. 熊本あか牛のステーキ～春野菜添え～
6. 塩漬け豚肉とあかど漬けの炒飯
7. 熊本あか鶏と水餃子の滋養蒸しスープ
8. デザート三種盛り合わせ
◇桜のゼリーと春の羊羹 ◇いちごのマーラーカオ ◇あんずの赤酒煮の杏仁豆腐

北京ダックや車海老・ステーキなど 厳選料理が充実のコース

春陽コース 【しゅんよう】 お一人様 10,000円 (税込11,000円)

1. 四種前菜盛合わせ

2. 熊本産みやび鯛とサーモンのローヘイサラダ～桜海老醬添え～
3. 謝朋殿名物 うにとふかひれのスープ
4. 北京ダック
5. 長崎産車えびの湯引き～青唐辛子ソース～
6. 熊本あか牛のステーキ～春野菜添え～
7. 煮穴子とアスパラガスの炒飯
8. デザート三種盛り合わせ
◇桜のゼリーと春の羊羹 ◇いちごのマーラーカオ ◇あんずの赤酒煮の杏仁豆腐

ふかひれの姿煮込みやあか牛・鮑など 豪華食材コース

春麗コース 【しゅんれい】 お一人様 13,000円 (税込14,300円)

1. 鮑入り五種前菜盛合わせ

2. ふかひれの姿煮込み 上海スタイル
3. 北京ダック&上海小籠包
4. 長崎産車えびの湯引き～青唐辛子ソース～
5. 熊本あか牛のステーキ陶板仕立て～黒胡椒ソース～
6. 塩漬け豚肉と二種青菜の炒め
7. 熊本産みやび鯛のお刺身 あごだしスープ炒飯
8. デザート三種盛り合わせ
◇桜のゼリーと春の羊羹 ◇いちごのマーラーカオ ◇あんずの赤酒煮の杏仁豆腐

※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。

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

※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。

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。