

# 温 故 創 新

CREATING  
A NEW  
FROM  
THE PAST

1967年に創業した謝朋殿は、厳選された旬の食材を使用し  
中国伝統技法を大切に守りながら、常に新しいものを追求し  
独自の世界を確立してきました。

50年の歴史によって培われた、中国料理の「幅の広さと奥の深さ」  
「伝統性と革新性」、「身体にやさしい中国料理」を  
ワインや中国茶とともに楽しみください。

定番の冷菜のほか  
謝朋殿オリジナルの味をお楽しみください。



1. 有頭海老とスモークサーモンのサラダ



2. 三種冷菜の盛り合わせ  
(クラゲ、蒸し鶏、チャーシュー)



3. 重慶よだれ鶏

## 前菜

Appetizers

ハーフ/1~2人前 S/2~3人前 M/4~5人前  
(税込価格)

- 有頭海老とスモークサーモンのサラダ S 1,540  
海鮮沙拉 *Shrimp and Smoked Salmon Salad*
- 三種冷菜の盛り合わせ (クラゲ、蒸し鶏、チャーシュー) ハーフ 1,485  
S 1,980  
M 2,970  
三拼盤 *Assortment of Three Appetizers*
- 重慶よだれ鶏 S 1,320  
重慶口水雞 *"Chong Qing" Chilled Chicken with Spicy Bean Paste*
- 米沢一番豚の叉焼 ハーフ 880  
S 1,210  
M 1,815  
広東叉焼 *Cantonese Barbecued Pork*
- クラゲの冷菜 ハーフ 990  
S 1,320  
M 1,980  
凉拌海蜇皮 *Marinated Cold Jellyfish*
- ピータンの冷菜 S 880  
M 1,320  
皮蛋 *Preserved Duck Egg*

※表示は税込価格です。

# 魚翅

SHARK'S FIN

伝統  
×  
革新

創業以来五十余年、  
愛され続ける  
謝朋殿・要の逸品。



7. 謝朋殿名物 うにとフカヒレのスープ 

1人前	1,210
3~4人前	3,630

海胆魚翅 Braised Shark's Fin Soup with Sea Urchin

50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。

うにの濃厚なコクと旨みを存分に引き出した極上のフカヒレスープです。

## 8. フカヒレの姿煮 上海の伝統スタイル

紅焼排翅

Braised Whole Shark's Fin

小(30g)	3,850
大(110g)	9,900

美肌や免疫力を高めるといわれるコラーゲンが豊富なフカヒレを、白湯(パイタン)で煮込みました。

フカヒレの繊維の隅々までしっかり煮込まれて柔らかく仕上がっています。

※写真は大きです。



8. フカヒレの姿煮 上海の伝統スタイル

## 9. フカヒレと蟹肉のやさしいスープ (塩味 または 醤油味)

蟹肉魚翅

Braised Shark's Fin Soup with Crabmeat

1人前	1,100
3~4人前	3,300



9. フカヒレと蟹肉のやさしいスープ (塩味または醤油味)



10. 天然海老の龍井茶葉香り炒め



13. ホタテ貝とブロッコリーのわさび醬炒め



11. 海老のチリソース



16. 中華おこげの贅沢海鮮あんかけ

# 海鮮

Seafood

ハーフ/1~2人前 S/2~3人前 M/4~5人前  
(税込価格)

10. 天然海老の龍井茶葉香り炒め ハーフ 1,375  
茶油炒蝦球 Stir-fried Prawns and Longjing Tea Leaf S 1,870  
M 2,805

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。その渋みと海鮮の甘みが調和した香り高い一品です。

11. 海老のチリソース ハーフ 1,155  
乾焼蝦球 Braised Shrimp in Chilli Sauce S 1,540  
M 2,310

12. 天然海老のマヨネーズソース ハーフ 1,320  
沙津醬蝦球 Fresh Prawn with Salad in Mayonnaise Sauce S 1,760  
M 2,640

13. ホタテ貝とブロッコリーのわさび醬炒め ハーフ 1,485  
日式醬扇貝 Stir-fried Scallops with Broccoli in "Wasabi" Sauce S 1,980  
M 2,970

14. いかの湯引き秘伝青唐辛子ソース ハーフ 880  
白灼魷花 Steamed Cuttlefish with Green Chilli Pepper Sauce S 1,210  
M 1,815

15. 海鮮といろいろ野菜の炒め ハーフ 1,320  
海鮮八宝菜 Stir-fried Seafood with Vegetables S 1,760  
M 2,640

16. 中華おこげの贅沢海鮮あんかけ S 1,980  
特選海鮮鍋粿 Crispy Rice Bubble with Seafood and Vegetables

※表示は税込価格です。

## 鶏

Chicken

ハーフ/1~2人前 S/2~3人前 M/4~5人前

(税込価格)

17. 健味鶏と  
カシューナッツの炒め  
腰果鶏丁 *Stir-fried Chicken with Cashew Nuts*

ハーフ 1,045

S 1,430

M 2,145

18. 健味鶏とアスパラの柚子胡椒<sup>ジャン</sup>炒め  
和式炒鶏丁 *Stir-fried Chicken and Asparagus with Yuzu Citrus Peppers*

ハーフ 1,045

S 1,430

M 2,145

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逸品。

## 豚

Pork

ハーフ/1~2人前 S/2~3人前 M/4~5人前

(税込価格)

19. 米沢一番豚の角煮  
東坡肉 *Braised Pork in Brown Sauce*

ハーフ 1,320

S 1,760

M 2,640

20. 黒酢で仕上げた酢豚  
咕咾肉 *Sweet and Sour Pork*

ハーフ 990

S 1,320

M 1,980

## 牛

Beef

ハーフ/1~2人前 S/2~3人前 M/4~5人前

(税込価格)

21. 牛肉とピーマンの細切り炒め  
青椒牛肉絲 *Stir-fried Beef and Green Pepper*

ハーフ 1,045

S 1,430

M 2,145

22. 国産牛肉のステーキ  
香草ソース  
鉄板牛肉 *Grilled Domestic Beef with Herb Sauce*

S 3,080



18. 健味鶏とアスパラの柚子胡椒炒め



19. 米沢一番豚の角煮



20. 黒酢で仕上げた酢豚



22. 国産牛肉のステーキ香草ソース



# 四川麻婆 白麻婆

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

二種類の豆板醤、花椒を使用した  
痺れる辛さと香りの四川麻婆豆腐。  
牛肉を使用したことで、コクのある  
旨みに仕上がっています。



23. 謝朋殿 白麻婆豆腐

24. “麻辣”と香りの極み四川麻婆豆腐

## 北京ダック

パリッと香ばしく仕上げた香りと食感を、  
じっくり煮詰めた味噌で  
お楽しみください。



25. 北京ダック〜じっくり煮詰めたオリジナル甜麵醬で〜

## 豆腐

Tofu

ハーフ/1~2人前 S/2~3人前 M/4~5人前  
(税込価格)

23. 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
- |     |       |
|-----|-------|
| ハーフ | 1,045 |
| S   | 1,430 |
| M   | 2,145 |

24. “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
- |     |       |
|-----|-------|
| ハーフ | 990   |
| S   | 1,320 |
| M   | 1,980 |

## 北京ダック

Duck

25. 北京ダック  
〜じっくり煮詰めたオリジナル甜麵醬で〜   
北京烤鴨 Beijing Roasted Duck
- |    |     |
|----|-----|
| 1枚 | 935 |
|----|-----|
- (2枚より)

※表示は税込価格です。

# ❖ 麺 ❖

Noodle

1人前  
(税込価格)

26. 謝朋殿特製 海鮮焼きそば 1,980

謝朋殿海鮮炒麵 *Fried Noodles with Seafood*

六種類の海鮮とたっぷり野菜の旨みを贅沢に引き出し、海鮮醬でコクと旨みをプラスした塩味のおんかけ焼きそば。



26. 謝朋殿特製 海鮮焼きそば

27. 五目焼きそば 1,320

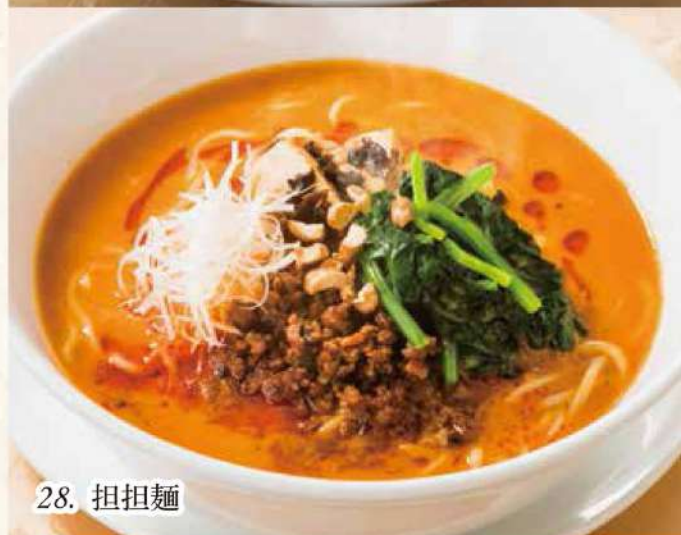
什錦炒麵 *Fried Noodles with Assorted Meat and Vegetables*



27. 五目焼きそば

28. 担担麵 1,320

担担麵 *Dan Dan Noodles with Sesame Flavored in Soup*



28. 担担麵

29. 黒酢酸辣スープ麵 1,210

黒酢酸辣湯麵 *Noodles in Hot and Sour Soup*



29. 黒酢酸辣スープ麵

30. 五目スープ麵 1,320

什錦湯麵 *Noodles in Soy Soup with Assorted Meat and Vegetables*

31. 上海焼きそば 1,210

上海炒麵 *Fried Noodles in Shanghai Style*



33. 蟹肉と干し貝柱のチャーハン

# ❖ 炒飯 ❖

Fried Rice

1人前  
(税込価格)

32. 五目チャーハン 1,265

什錦炒飯 *Fried Rice with Seafood, Assorted Meat and Vegetables*

33. 蟹肉と干し貝柱のチャーハン 1,375

干貝炒飯 *Fried Rice with Dried Scallops and Crabmeat*



34. 上海小籠包



36. 海老水晶蒸し餃子



40. マンゴープリン

39. なめらか杏仁豆腐



41. ごま団子

## ❖ 点心 ❖

Dimsum

(税込価格)

34. 上海小籠包 2個 550

小籠包 *Steamed Minced Meat Bun in Superior Stock*

35. 広東焼売 2個 528

鮮肉焼売 *Steamed Pork Dumpling with Shrimp*

36. 海老水晶蒸し餃子 2個 528

蝦餃子 *Steamed Shrimp Dumpling*

37. 五目春巻 2個 550

春巻 *Spring Roll*

38. 海老入りスティック春巻 2個 605

蝦仁春巻 *Shrimp Spring Roll*

## ❖ 甜品 ❖

Sweets

1人前

(税込価格)

39. なめらか杏仁豆腐 528

冻杏仁豆腐 *Almond Jelly*

40. マンゴープリン 605

冻芒果布丁 *Mango Pudding*

41. ごま団子 2個 550

炸芝麻球 *Sweet Sesame Dumpling*

※表示は税込価格です。