

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余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。



1 季節の五種前菜盛り合わせ



3 三種冷菜の盛り合わせ(クラゲ、蒸し鶏、チャーシュー)



4 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)

1. 季節の五種前菜盛り合わせ S 1,650
富貴福祿寿 Five kinds of Appetizers of The Season

2. 有頭海老と
スモークサーモンのサラダ S 1,540
海鮮サラダ Shrimp and Smoked Salmon Salad

3. 三種冷菜の盛り合わせ ハーフ 1,650
(クラゲ、蒸し鶏、チャーシュー) S 2,200
三拼盤 Assortment of Three Appetizers M 3,300

4. 重慶よだれ鶏 S 1,430
重慶口水雞 "Chong Qing" Chilled Chicken with
Spicy Bean Paste

5. クラゲの冷菜 ハーフ 990
涼拌海蜇皮 Marinated Cold Jellyfish S 1,320
M 1,980

6. 国産豚の叉焼 ハーフ 880
広東叉焼 Cantonese Barbecued Pork S 1,210
M 1,815

7. ピータンの冷菜 S 880
皮蛋 Preserved Duck Egg M 1,320

※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。



8. 謝朋殿名物 うにとフカヒレのスープ

1人前	1,430
3~4人前	4,290

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。

うい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。

9. 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

時価

※大きさはスタッフにおたずねください。

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(ハイタン)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。



9. フカヒレの姿煮 上海の伝統スタイル

10. 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

1人前	1,100
3~4人前	3,300

Braised Shark's Fin Soup with Crabmeat



10. フカヒレと蟹肉のやさしいスープ (塩味または醤油味)



12. 海老のチリソース



14. ホタテ貝とブロッコリーのわさび^{ジャン}炒め



16. 海鮮八宝菜



17. 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)

11. 天然海老の^{ロンジン}龍井茶葉香り炒め ハーフ 1,500
 茶油炒蝦球 *Stir-fried Prawns and* S 2,000
Longjing Tea Leaf M 3,000

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。

12. 海老のチリソース ハーフ 1,200
 乾焼蝦球 *Braised Shrimp in Chilli Sauce* S 1,600
M 2,400

13. 天然海老のマヨネーズソース ハーフ 1,430
 沙津醬蝦球 *Fresh Prawn with Salad* S 1,870
in Mayonnaise Sauce M 2,805

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

15. いかの湯引き ハーフ 1,050
 秘伝青唐辛子ソース S 1,400
 白灼魷花 *Steamed Cuttlefish with* M 2,100
Green Chilli Pepper Sauce

16. 海鮮八宝菜 ハーフ 1,485
 海鮮八宝菜 *Stir-fried Seafood with Vegetables* S 1,980
M 2,970

17. 中華おこげの贅沢海鮮あんかけ S 2,200
 特選海鮮鍋糰 *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)

18. 健味鶏とカシューナッツの炒め ハーフ 1,155
 腰果雞丁 *Stir-fried Chicken with Cashew Nuts* S 1,540
M 2,310

19. 健味鶏とアスパラの柚子胡椒^{ジャン}炒め ハーフ 1,196
 和式炒雞丁 *Stir-fried Chicken and* S 1,595
Asparagus with Yuzu Citrus Peppers M 2,392

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)

20. 米沢一番豚の角煮 S 1,980
 東坡肉 *Braised Pork in Brown Sauce* M 2,970

21. 黒酢で仕上げた酢豚 ハーフ 1,072
 咕咾肉 *Sweet and Sour Pork* S 1,430
M 2,145

牛

Beef

ハーフ/1~2人前 S/2~3人前 M/4~5人前

(税込価格)

22. 牛肉とピーマンの細切り炒め ハーフ 1,155
 青椒牛肉絲 *Stir-fried Beef and Green Pepper* S 1,540
M 2,310

23. 国産牛肉のステーキ
 香草ソース S 3,300
 鉄板牛肉 *Grilled Domestic Beef with*
Herb Sauce



19. 健味鶏とアスパラの柚子胡椒^{ジャン}炒め



20. 米沢一番豚の角煮



21. 黒酢で仕上げた酢豚



23. 国産牛肉のステーキ香草ソース



白麻婆 四川麻婆

豆板醤と肉を使わない
魚介系のうまみが
凝縮された新タイプの麻婆豆腐。
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。

24. 謝朋殿 白麻婆豆腐

25. “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。

豆腐

Tofu

ハーフ/1~2人前 S/2~3人前 M/4~5人前

(税込価格)

24. 謝朋殿 白麻婆豆腐 ハーフ 1,155
 (肉を使わない干し貝柱うまみベース) S 1,540
 白麻婆豆腐 *Braised "Tofu" with Dried Scallops* M 2,310
in Sichuan Pepper Sauce

25. “麻辣”と ハーフ 1,072
 香りの極み四川麻婆豆腐 S 1,430
 四川麻婆豆腐 *Braised "Tofu" and Minced Beef* M 2,145
in Sichuan Chilli Sauce

北京ダック

Duck

26. 北京ダック 1枚 990
 ~じっくり煮詰めたオリジナル甜麵醬で~ (2枚より)
 北京烤鴨 *Beijing Roasted Duck*

※表示は税込価格です。

26. 北京ダック~じっくり煮詰めたオリジナル甜麵醬で~

❖ 麺 ❖

Noodle

1人前
(税込価格)

27. 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。

28. 五目焼きそば 1,430

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

29. 担担麵 1,320

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

30. 黒酢酸辣スープ麵 1,320

黒酢酸辣湯麵 *Noodles in Hot and Sour Soup*

31. 五目スープ麵 1,430

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

32. 上海焼きそば 1,210

上海炒麵 *Fried Noodles in Shanghai Style*

❖ 炒飯 ❖

Fried Rice

1人前
(税込価格)

33. 五目チャーハン 1,375

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

34. 蟹肉と干し貝柱のチャーハン 1,485

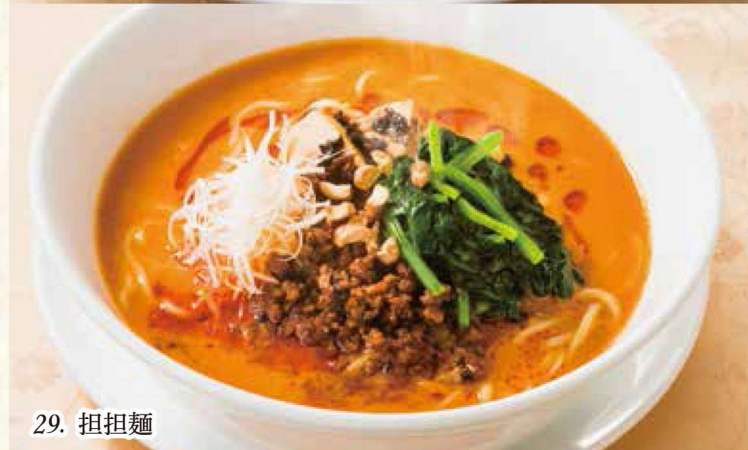
干貝炒飯 *Fried Rice with Dried Scallops and Crabmeat*



27. 謝朋殿特製 海鮮焼きそば



28. 五目焼きそば



29. 担担麵



30. 黒酢酸辣スープ麵



34. 蟹肉と干し貝柱のチャーハン



35. 上海小籠包



37. 海老水晶蒸し餃子



41. マンゴープリン

40. なめらか杏仁豆腐



42. ごま団子

❖ 点心 ❖

Dimsum

(税込価格)

35. 上海小籠包 2個 550

小籠包 *Steamed Minced Meat Bun in Superior Stock*

36. 干し貝柱入り焼売 2個 550

鮮肉焼売 *Steamed Pork Dumpling with Shrimp*

37. 海老水晶蒸し餃子 2個 550

蝦餃子 *Steamed Shrimp Dumpling*

38. 五目春巻 2個 550

春巻 *Spring Roll*

39. 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)

40. なめらか杏仁豆腐 528

冻杏仁豆腐 *Almond Jelly*

41. マンゴープリン 605

冻芒果布丁 *Mango Pudding*

42. ごま団子 2個 550

炸芝麻球 *Sweet Sesame Dumpling*

やさしい甘味と香ばしいゴマの風味の揚菓子

※表示は税込価格です。