

日本の四季を
中華する

九州食材の宝庫

宮崎の おいしい 春



「日本のひなた」というキャッチフレーズの宮崎県は、豊かな自然と温暖な気候に恵まれ、海の幸、山の幸が豊富に収穫される食材の宝庫。宮崎県の食材を中心に使用した春のコースをご用意しました。

2025 SPRING
旬の
おすすめ
コース

春香コース 【しゅんか】

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
- ◆ 宮崎産カンパチとノルウエーサーモンのローヘイサラダ
- ◆ 謝朋殿名物 うにとフカヒレのスープ
- ◆ 野菜のだしが効いた平鯛(へいまだい)の唐辛子山椒オイルがけ
- ◆ 宮崎牛と佐土原ナスのオイスターソース
- ◆ 日向鶏の滋養蒸しスープ
- ◆ 日向鶏のチャーハン
- ◆ 三種デザート盛り合わせ
(宮崎マンゴースムージー/プーアル茶のマラーカオ/いちご杏仁豆腐)

春菜コース 【しゅんさい】

全8品

お一人様 6,000円 (税込6,600円)

春陽コース 【しゅんよう】

全8品

お一人様 10,000円 (税込11,000円)

春麗コース 【しゅんれい】

全8品

お一人様 13,000円 (税込14,300円)

宮崎県

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。



期間：2025年3月6日～5月7日

九州食材の宝庫

宮崎の美味しい春

「日本のひなた」宮崎県の豊かな自然と温暖な気候に育まれた旬の海の幸山の幸を使用した、春のコースをご用意しました。

*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)

- 三種前菜盛合わせ
 - ◆ くらげの日向夏風味
 - ◆ 煮チャーシューと南瓜 くるみの餡炊き添え
 - ◆ 佐土原ナスとよだれ鶏
- 春餅 宮崎産カンパチとノルウエーサーモンのクレープ包み ～ピリ辛胡麻ソース～
- 蟹入りふかひれスープ
+330円(税込)で「謝朋殿名物 うにとフカヒレのスープ」に変更可
- 宮崎牛の豆鼓炒め ～蓮の葉香り蒸し～
- 佐土原ナスと干し大根の青菜炒め
- 長崎産穴子とニンニクの土鍋煮込み
- 五日チャーハン
- プーアル茶マーラーカオ／いちご杏仁豆腐

宮崎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)

- 五味五種前菜盛合わせ
 - ◆ 有頭海老と甲いかの葱ソース
 - ◆ くらげの日向夏風味
 - ◆ 菜の花とごまみの椒麻ソース
 - ◆ 煮チャーシューと南瓜 くるみの餡炊き添え
 - ◆ 佐土原ナスとよだれ鶏
- 宮崎産カンパチとノルウエーサーモンのローヘイサラダ
- 謝朋殿名物 うにとフカヒレのスープ
- 野菜のだしが効いた平鯛(へいまだい)の唐辛子山椒オイルがけ
- 宮崎牛と佐土原ナスのオイスターソース
- 日向鶏の滋養蒸しスープ
- 日向鶏のチャーハン
- 三種デザート盛り合わせ
〈宮崎マンゴースムージー／プーアル茶のマーラーカオ／いちご杏仁豆腐〉

謝朋殿名物のスープや宮崎牛のステーキなど 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)

- 五味五種前菜盛合わせ
- 宮崎産カンパチとノルウエーサーモンのローヘイサラダ
- 謝朋殿名物 うにとフカヒレのスープ
- 長崎産車海老の椒塩炒め
- 野菜のだしが効いた平鯛(へいまだい)の唐辛子山椒オイルがけ
- 宮崎牛のステーキ 黒胡椒ソース
- 日向鶏のチャーハン
- 三種デザート盛り合わせ
〈宮崎マンゴースムージー／プーアル茶のマーラーカオ／いちご杏仁豆腐〉

フカヒレの姿煮込み、北京ダック、宮崎牛など 豪華食材をふんだんに盛り込んだ充実コース

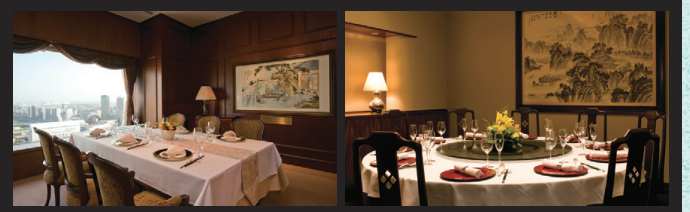
春麗コース 【しゅんれい】 お一人様 13,000円 (税込14,300円)

- 鮑入り六種前菜盛合わせ
- フカヒレの姿煮込み 上海スタイル
- 北京ダック
- 長崎産車海老の椒塩炒め
- 宮崎牛のステーキ 黒胡椒ソース
- 日向鶏の滋養蒸しスープ
- 干し貝柱と蟹肉のチャーハン
- 三種デザート盛り合わせ
〈宮崎マンゴースムージー／プーアル茶のマーラーカオ／いちご杏仁豆腐〉

※ 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
- ◆ ミウヰ橋本店 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。

