

上海ガーデンは、大切な方々を「家族」と捉えております

中国家郷菜 上海ガーデンが考える家族像とは…

勿論一般的なご家族のことも指しますが、そこに加えて大切なご友人も会社の同僚も地域の方々も、お客様にとって大切な方々全てを家族としてとらえております。

「家郷菜」という言葉には、「故郷の家族と食卓を囲む」という思いが込められています。

そんな大切な方々全てを、ご家族のようにおもてなしをして差し上げたいという思いから、新たな業態を始めることといたしました。

昭和4年(1929年)、創業者の鎌田憲一が日向市に「鎌田食堂」を開業して90余年、リニューアルを幾度となく繰り返し今回の『中国家郷菜 上海ガーデン』として新たに生まれ変わりました。創業からの想いと良食健美をテーマに、今後も日向市の皆様のために楽しく豊かな体験をお届けいたします。

ランチ限定

※前日予約 / 2時間限定

個室利用権付きプラン

個室利用の限定プラン・ワンドリンク制



ママ友プラン

ママ友4名様のセットプラン 2名様より承ります

前菜4種/選べるメイン(*2人の場合は1皿*3人の場合は2皿*4人の場合は3皿選べます。陳麻婆豆腐/トマト炒め/青椒肉絲/海老チリ)/小籠包・焼売/選べる麺・飯(五目焼きそば/炒飯/お粥)/デザート2種類/中国茶

1,637円(税込 1,800円)



パワーランチプラン

ビジネスランチ1名様のセットプラン

前菜4種/陳麻婆豆腐/海老チリ/小籠包2個/スープ/辛子高菜/ミニサラダ/ご飯もしくはお粥/中国茶

1,637円(税込 1,800円)

点心

上海花園 こだわりの餃子

古くから中国ではおめでたいときに餃子を食べる習慣があります。家族全員が集まってみんなで餃子を包む、一家全員の笑顔にあふれた食卓があります。家族がテーマの上海花園です、どうぞ新しくなった餃子を堪能して笑顔になってください。



上海ガーデン自慢の
手包みの餃子
孫さんの手作り焼き餃子

6個付け 437円(税込480円)

12個付け 846円(税込930円)



旨味たっぷりの干し椎茸のボリュームがすごい
孫さんの手作り椎茸焼売

3個付け 528円(税込580円)



餃子の特性

中国吉林省出身の孫さん手作りの餃子
野菜がふんだんに入ったジューシーで香りよく旨味の強い餃子です
おすすめの食べ方は、お酢と胡椒 お酢とラー油

生ビールセット
(キリン一番搾り / 餃子 / お通し)
900円(税込990円)



パリパリの皮に、トロつとした餡がしっかり入っています
上海ガーデン春巻

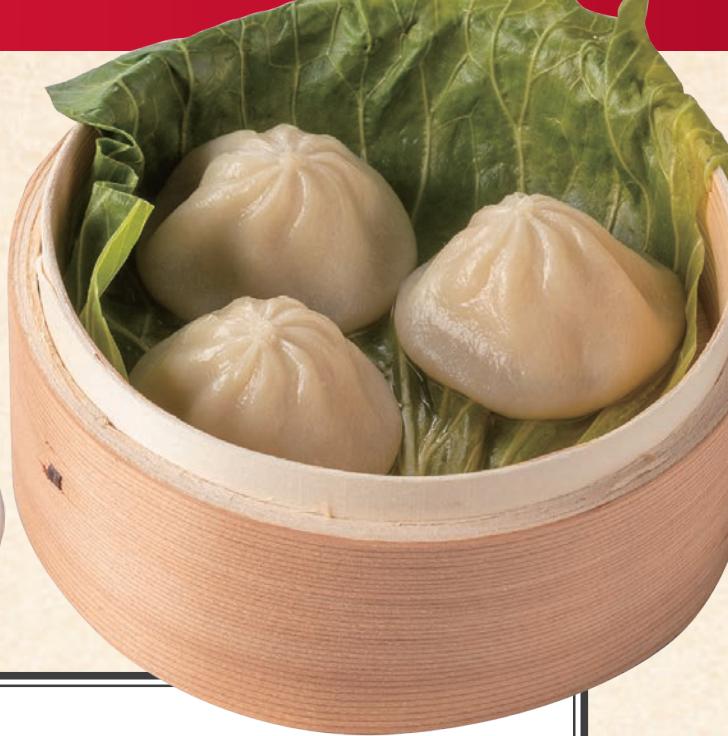
2個付け482円(税込530円)

スープが甘くてうまい
モチモチのプルプルの小籠包

小籠包 3個付け 437円(税込480円)

蟹小籠包

3個付け 528円(税込580円)



小籠包の美味しいお召し上がり方

01 小籠包の頭の部分をつまんで持ち上げ、

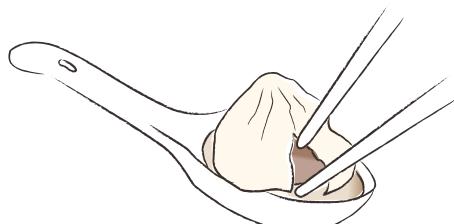
レンゲの上に皮がやぶけないように慎重にのせます。

※皮が破けてしまうと中のスープがこぼれてしまい、小籠包の醜態味であるスープを味わうことができなくなってしまいますのでご注意を。



02 箸で小籠包の皮を破いて、中のスープをレンゲにうつします。

レンゲにうつしたスープを飲み干しましょう。



03 皮の中のスープがある程度出きた段階で、お好みで黒酢と刻み生姜をのせ、一口で食べます。

※小籠包は熱々に蒸しあげてご提供しますので、少し時間をおいて食べやすい温度になるまで冷ましてから召し上がってください。

火傷には十分ご注意くださいませ。



※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、予めスタッフへお声掛けください。



もちもちの皮が美味しい
手作りの特大の肉饅頭
孫さんの手作り大肉饅頭
355円(税込390円)

ミニ肉饅頭
3個付け 391円(税込430円)

ランチ定食

ご飯 / スープ / 手作り辛子高菜付

- 白米か中華がゆを選べます
- ご飯の大盛
- スープおかわり無料

ランチ限定

自慢のこだわり餃子を
ご飯とともに

餃子定食

餃子 6 個 / ご飯 / スープ /
手作り辛子高菜付き

619円(税込680円)



ダブル餃子定食

餃子 12 個 / ご飯 / スープ /
手作り辛子高菜付

1,028円(税込1,130円)



餃子の特性

中国吉林省出身の孫さん手作りの餃子。

野菜がふんだんに入ったジューシーで香りよく旨味の強い餃子です。おすすめの食べ方は、お酢と胡椒 お酢とラー油。



定食一番人気のメニューです

エビチリ定食

プリッカリの海老とピリ辛のソースは、最も人気の高いメニューの一つです。チリソースはご飯との相性も良いので、ご飯にかけてお召し上がりください。

1,255円(税込1,380円)



人気を二分する定食の人気商品です

麻婆豆腐定食

エビチリ定食と人気を二分する人気のメニューです。とにかくご飯との相性は抜群。是非ご飯にかけて麻婆飯としてお召し上がりください。

982円(税込1,080円)



中華レストラン定番商品です
チンジャオロース
青椒肉絲定食

世代も性別も問わない、中華レストランで不動の人気メニューです。
ご飯がついついすすんでしまい、食べ過ぎてしまうほど危険な定食
です。

1,073円(税込1,180円)



油っぽくないプルプル食感の豚肉が自慢
ホイコーヨー
回鍋肉定食

豚肉をしっかりと焼き切っている回鍋肉は油っぽくありません。
プルプル豚肉、甘味噌のコクと旨味とシャキシャキ野菜、良食健美が
テーマです。

1,164円(税込1,280円)



彩り豊かで具だくさん、そしてボリュームもたっぷり
八宝菜定食

使用している食材が多く彩も豊かです。緩めのとろみが食材に絡んで、美味しさを倍増させています。これまたご飯がすすむこと間違いなし。

1,164円(税込1,280円)

酢豚定食	1,164円(税込1,280円)
レバニラ炒め定食	982円(税込1,080円)
チキン南蛮定食	982円(税込1,080円)
ユーリンチー 油淋鶏定食	1,164円(税込1,280円)

麺セット

お好きな定食にプラスする
ハーフ醤油拉麺の
セットもオススメです!

+ 355円(税込390円)



鶏の唐揚げ定食	1,073円(税込1,180円)
甲イカの四川炒め定食	1,164円(税込1,280円)
ニンニクの芽炒め定食	1,073円(税込1,180円)

麺

上海ガーデン押しの
野菜たっぷりな濃厚担々麺

上海ガーデン特製
野菜たっぷり
濃厚白胡麻担々麺

胡麻の濃厚さとたっぷりの野菜の相乗効果に、
肉味噌のコクと旨みが後押ししてきます。
圧倒的に新しい今までにないオリジナルの
担々麺です。混ぜて混ぜて20回ほど混ぜて
お召し上がりください。

891円(税込980円)



寿飯店で人気の担々麺が復活
寿担々麺

寿担々麺で大人気だった担々麺が、上海ガーデンで
復活しました。ニンニクの芽炒めがのった、伝説の
担々麺です。

891円(税込980円)



焼きそばと言えば “コレ” と言えるほど
人気のメニューです

五目あんかけ焼きそば

とにかく具だくさんのたっぷりな餡が特徴です。
シェアにもピッタリ。焼いた麺とトロトロの餡、2つの
食感が楽しいメニューです。

791円(税込870円)





創業時の味が、更に美味しいになりました

上海ガーデン伝統のちゃんぽん

15種類もの食材を使用した上海ガーデン伝統の味。
創業当時からの味を継承しつつ、さらに磨きをかけ
ました。特製太麺使用です。

891円(税込980円)



具沢山五目あんかけ拉麺

丼の全面に盛られたたっぷりの餡を、熱々の
まま麺と混ぜると餡の旨味とコクがスープ
に混ざってより一段と美味しくなります。

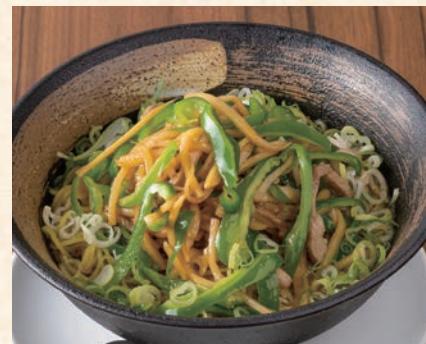
791円(税込870円)



特製焼豚麺

丼を囲む8枚の大きな焼豚に、焼豚を煮込む
タレをかけました。醤油スープに焼豚のタレ
の旨味。肉好きに捧げる一品です。

1,091円(税込1,200円)



寿北京麺

ラーメンの上に青椒肉絲が乗った豪華な一品
です。よく混ぜることで、スープと青椒肉絲の
タレが合わさり、コクが増します。

791円(税込870円)

麻婆麺 791円(税込870円)

醤油拉麺 619円(税込680円)

お子様拉麺 437円(税込480円)

ご飯セット



半炒飯セット
355円(税込390円)



半麻婆飯セット
355円(税込390円)

点心セット



セット焼餃子 3個付け
255円(税込280円)



セットミニ小籠包 3個付け
255円(税込280円)



セット杏仁豆腐
255円(税込280円)

飯

手作り辛子高菜・スープ付

上海ガーデンオリジナルの炒飯です

上海風レタス炒飯

肉味噌とレタスで仕上げた上海ガーデン
オリジナルの炒飯。大変ボリューミーな
コクのある仕上がりで、レタスのシャリシャリ
感を追求した結果は非常に秀逸です。

791円(税込870円)

トロトロのあんかけが乗った
福建省名物の炒飯

福建省名物あんかけ炒飯

炒飯にトロットロの餡がたっぷりかかっています。
よく混ぜてお召し上がりください。

1,164円(税込1,280円)

海老チリ炒飯 … 1,073円(税込1,180円)

ご飯単品

- | | |
|---|--------------|
| 小 | 137円(税込150円) |
| 中 | 200円(税込220円) |
| 大 | 300円(税込330円) |



麺セット

お好きな定食にプラスする
ハーフ醤油拉麺のセット

+ 355円(税込390円)



点心セット



セット焼餃子 3個付け
255円(税込280円)



セットミニ小籠包 3個付け
255円(税込280円)



セット杏仁豆富
255円(税込280円)

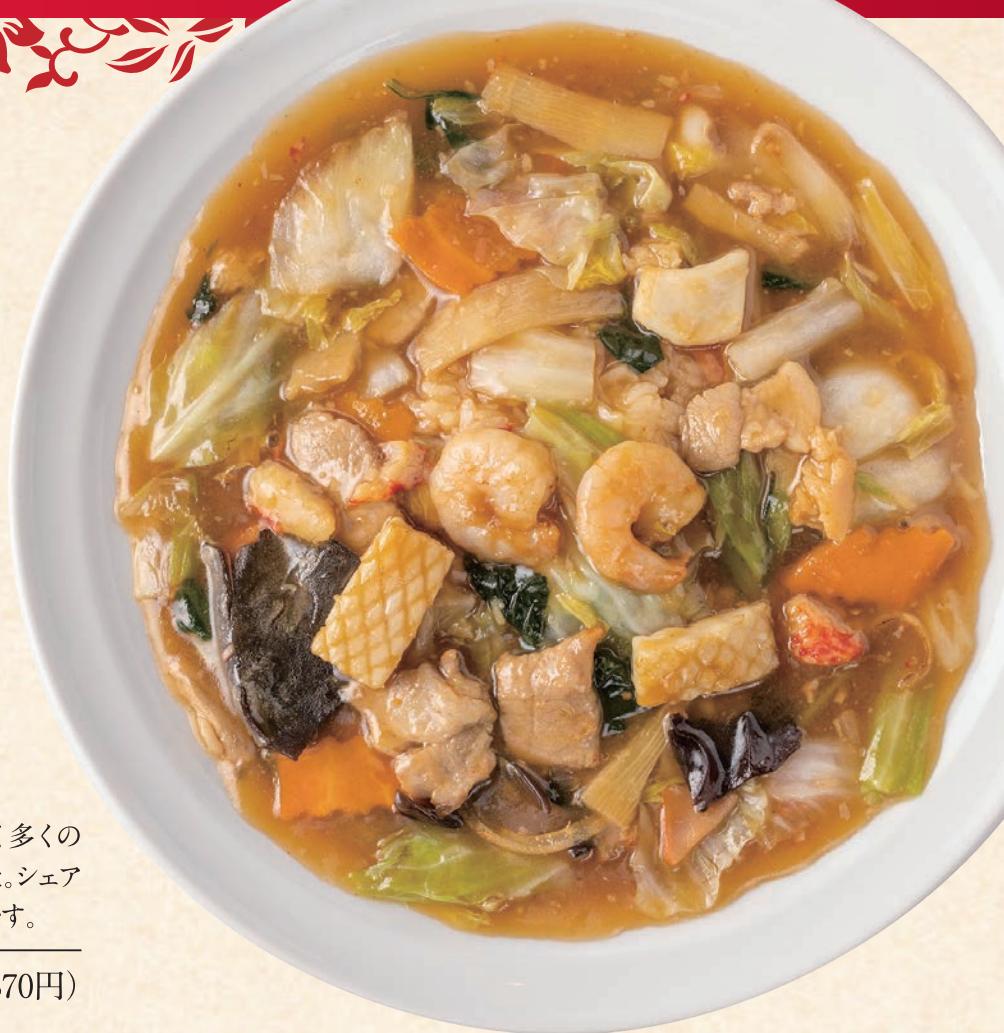
特選ご飯

多くの食材を彩り豊かに演出しました

具沢山中華飯

海のもの山のもの季節の野菜と、とにかく多くの食材を彩り豊かに、たっぷりの餡でまとめました。シェアしていただいても餡がたっぷりなのが魅力的です。

791円(税込870円)



これまで、こんな天津飯に出会ったことがありますか

とろとろオムレツの天津飯

オムライスと見間違えるほどに、とろとろの卵が魅力。そこに琥珀色の餡をたっぷりと添えました。

791円(税込870円)

麻婆飯 791円(税込870円)

お子様プレート 628円(税込690円)

お子様が直接手で触れても大丈夫なように、すべて冷ましてからご提供します。お飲み物には氷は入れてありません。デザートも、食べきれなかった時には、お持ち帰りいただけます。



中華スイーツ

まるでカフェスイーツ
上海ガーデンオリジナル
台湾カステラ

ホイップクリームとたっぷりのフルーツソース。中華レストランが本気を出した、自家製の台湾カステラ。

528円(税込580円)



杏仁豆腐 季節のフルーツ添え

定番の杏仁豆腐も上海ガーデンが仕上げると、フルーツカクテルが乗った華やかなスイーツに。プルトロの食感もお楽しみください。

382円(税込420円)



マンゴープリン

大きめにカットされたアップルマンゴーを贅沢にトッピング。仕上げに絞ったフレッシュレモンが甘さを爽やかに引き立てます。

437円(税込480円)

特選中国茶上海スイーツセット

お好きなスイーツにプラスする
中国茶のセット

+ 355円(税込390円)



胡麻団子 446円(税込490円)
バニラアイス 255円(税込280円)



中国茶

とうほうびじん
東方美人
619円
(税込680円)

オリエンタルビューティーと
いう美しい別名を持つお茶
です。果物のような香りと蜜の
ような甘い後味が特徴です。

とうちょううーろんちゃ
凍頂烏龍茶
528円
(税込580円)

知名度人気ともにナンバー
ワンのお茶です。フルーツの
ように華やかで深い香りと
甘みが楽しめます。

あんけいてっかんのん
安溪鉄觀音
528円
(税込580円)

爽やかな渋みと甘味のバラン
スが良いのが特徴です。よく蘭
やキンモクセイの香りと表現
されているお茶です。

ジャスミン茶
437円
(税込480円)

透き通った黄金色で苦みが
なく、口当たりもよくジャス
ミンの花が優しく香ります。
気持ちをリラックスさせる
効果があります。

プーアール茶
437円
(税込480円)

ダイエットや美容・健康への
関心の高まりから人気の高い
お茶です。独特の甘みと柔ら
かなとろみに特徴のある優し
いお茶です。



中国茶の美味しいお召し上がり方

01 最初にポットに熱湯を注ぎ、ポットを温め
ます。十分にポットが温まったところで
茶葉を投入します。

02 茶葉の入ったポットに熱湯を注ぎます。
熱湯を注いだポットをテーブルまで持ち
いたします。

03 添えられている砂時計の砂が全て落ち
たら、飲み頃のサインです。
●先ずお茶を茶碗に注ぎ、豊かな香り
を楽しんでください。
●次にお茶を一口含み、香りと甘みと
旨味を堪能してください。

※ポットには4杯ほどのお茶が入っています。
お湯がなくなりましたら、差し湯をしますので遠慮なく
お声をかけてください
※差し湯は2回まで可能です。
中国茶は、4杯分が3回、合計の杯数で12杯も楽し
めるお得なお茶です。



ドリンク

ソフトドリンク

烏龍茶	200円(税込220円)
オレンジジュース	200円(税込220円)
ジンジャーエール	200円(税込220円)
コーラ	200円(税込220円)

ソフトドリンク飲み放題

2時間限定

中高生	500円(税込550円)
小学生	300円(税込330円)
園児	200円(税込220円)
3歳未満	無料





焼酎(ボトルキープあり 期間3ヶ月)

木挽ブルー	1合 ボトル(キープ有)	455円(税込500円) 1,637円(税込1,800円)
霧島	1合 ボトル(キープ有)	455円(税込500円) 1,637円(税込1,800円)
黒霧島	1合 ボトル(キープ有)	455円(税込500円) 1,637円(税込1,800円)
逢初	1合 ボトル(キープ有)	455円(税込500円) 1,637円(税込1,800円)
あくがれ14度	1合 ボトル(キープ有)	546円(税込600円) 1,982円(税込2,180円)

飲み方：水・氷・お湯は無料提供 / ウーロン茶・炭酸は400円で提供

カクテル

杏露酒オレンジ	437円(税込480円)
杏露酒ジンジャー	437円(税込480円)
杏露酒ジャスミン	437円(税込480円)

飲み放題

2時間
全員参加

飲み放題(甕出し紹興酒除く) 1,500円(税込1,650円)





ビール

生ビールセット	(キリン一番搾り・餃子・お通し)	900円(税込990円)
生ビール	中	500円(税込550円)
	小	382円(税込420円)
瓶ビール	アサヒスーパードライ 中瓶	528円(税込580円)
	大瓶	619円(税込680円)
キリンラガー	中瓶	500円(税込550円)
	大瓶	619円(税込680円)
サッポロ エビス	中瓶	619円(税込680円)
ノンアルコール	零いち	400円(税込440円)

ハイボール

上海ハイボール

紹興酒を炭酸で割った
上海ガーデンオリジナルの
ハイボールです。

455円(税込500円)



上海ブラック ハイボール

紹興酒をコーラで割った
すごく飲みやすい新感覚の
ハイボールです。

455円(税込500円)



ハイボール 455円(税込500円) ジンジャーハイボール... 455円(税込500円)

サワー

上海レディ

女性に人気のサワーです。
あんずのお酒の杏露酒を
炭酸で割った爽やかな甘さ
が特徴です。

455円(税込500円)



上海サワー

ライチ酒を炭酸で割りました。トロピカルな風味と
くどさのない甘さが特徴です。

455円(税込500円)



レモンサワー 455円(税込500円)

ウーロンハイ 455円(税込500円)

ヨークサワー 455円(税込500円)

木挽ブルー&ソーダ 455円(税込500円)





御酒

紹興酒

5年ものとは思えない熟成度
“貴酒”の名にはじないプレミアム紹興酒

陳年紹興貴酒 (甕5年)

上澄みの芳醇でまさにビロードのような味わいが楽しめるまろやかさとほどよい酸味が特長のプレミアム紹興酒です。

グラス 500円(税込550円)

デキャンター 2,228円(税込4,450円)



カメ出しの風味を生かし、3年熟成させた
とておきの紹興酒

紹興貴酒3年

高度な技術陣の手で丁寧に麹の香りを活かしてつくり、頑なに伝統的なカメ仕込みにこだわった、3年熟成のプレミアム紹興酒です。



グラス(ストレート・ロック) 437円(税込480円)

ボトル 2,545円(税込2,800円)

中国酒



爽やかで豊かな味わいの
紹興酒

古越龍山貴梅酒

梅酒に枸杞(くこ)、山楂子(さんざし)の実を加えて作った、爽やかで豊かな味わいが特長のお酒です。

グラス(ストレート・ロック) 437円(税込480円)

ボトル 2,546円(税込2,800円)



じっくり漬け込んで果実本来の
おいしさを引き出しました

杏露酒

杏露酒は、よく熟した国産あんず100%から作られています。素材へのこだわりが、杏露酒のおいしさの原点です。

グラス(ストレート・ロック) 437円(税込480円)

ボトル 2,546円(税込2,800円)



上品な香りと
甘くみずみずしい味わい

ライチ酒

ライチの実をまるごと漬け込んでつくった、
上品な香りと甘くみずみずしい味わいが特徴
のお酒です。

グラス(ストレート・ロック) 437円(税込480円)

ボトル 2,546円(税込2,800円)





甕出し紹興酒とは

「紹興酒」は紹興酒は、上海の南に位置する浙江省の紹興地区の特産品。

そのため紹興で作られたもののみを差し、

それ以外の場所で作られた黄酒は紹興酒を名乗ることはできません。

例えば、フランスのシャンパーニュ等と同じく、産地呼称の1つなのです。

紹興酒はもち米と麦麹で作られた醸造酒で日本酒、ワインに並び

世界三大美酒の一つとされているお酒です。

昔から大容量のカメで製造、熟成されています。

甕には目には見えない通気性がある為長い年月をかけて水分とアルコール分が少しづつ抜け
まろやかな味わいになると言われています。

産地の紹介

紹興酒の故郷 浙江省紹興市は上海から南に260キロほど南にあり、温暖な気候と豊富な水源から『東洋のベニス』と言われています。浙江省では、紀元前の黄河文明の時代から酒造りが盛んにおこなわれていたと書物に記録されています。昔から紹興酒の原料である良質なもち米が収穫できる水郷地帯として知られています。

美味しい飲み方

紹興酒は、濃厚な味わいと独特的の甘みが特徴です。まずはオールシーズンおすすめなのは、芳醇な香りと味わいをお楽しみいただけるストレートで。暑い季節にはロックでさっぱりと、寒い季節はぬる燶で芯から温まってください。紹興酒の乳酸が油っこさを軽減してくれるので、中華料理との相性は抜群です。