中国家郷菜
上海花園
SHANGHAI GARDEN

グランドメニュー
GRAND MENU

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。

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。



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

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）
お得 12個付け　846円（税込930円）

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）





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）



パリパリの皮に、トロっ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

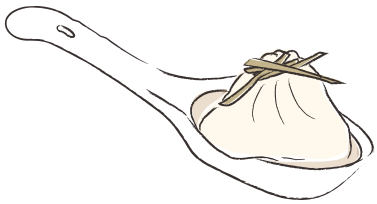
01 小籠包の頭の部分をつまんで持ち上げ、
レンゲの上に皮がやぶけないように慎重にのせます。
※皮が破けてしまうと中のスープがこぼれてしまい、小籠包の醍醐味であるスープを味わうことができなくなってしまいますのでご注意を。



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った段階で、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）

ご馳走料理

ご馳走料理の一押しメニュー

大海老のチリソース

圧巻のボリュームの海老チリです。
プリプリ感の噛み応えとさわやかな辛味のチリソースのまとわりつく美味さ。
付け合わせの野菜もたっぷり。ソースを絡めてお召し上がりください。

1,982 円（税込2,180円）



大きなカニの爪が5本も入った
大判振る舞い

蟹爪フライ上海仕立

大きなカニ爪が5本も入っています。
本場上海では特性のソースに付けて食べるのが一般的です。上海ガーデンオリジナルのカニ爪フライ、残ったソースを野菜にかけてお召し上がりください。

2,164 円（税込2,380円）



濃厚でキレのいい
オイスターソースをご堪能あれ

牛肉のオイスターソース炒め

テーブルに提供された瞬間から感じる、鼻腔から抜けていく美味しい香りと圧倒的な旨味のソース、それらが混然一体となり、噛むほど更に旨味が出てくる、牛肉がいい仕事をしています。

1,982円（税込2,180円）



まるでフレンチの１品のよう

黒毛和牛のすね肉
特製ソース煮込み

溶けるほどに煮込まれたすね肉、このトロトロ感にやられてください。
フレンチにの様な見た目でありながら、食べるとしっかりと中華料理の逸品だと気づいていただけます。

2,546円（税込2,800円）

小菜



小菜三種盛り

三種盛りと書いていながら、シェフの心遣いの
1品がサービスされています。それぞれ美味しさも
食感も特徴も違った、楽しくてお得な一皿です。

よだれ鶏・スモークローストポーク・中華枝豆・サービスの一皿

791円（税込870円）



特製タレで仕上げた焼豚

特製ダレの甘みと香りが焼豚を引き立てています。野菜と一緒にお召し上がりいただいても非常にバランスが良いです。お好みでラー油をかけてお召し上がりください。

791円（税込870円）



しっとり柔らか棒棒鶏 2色のソース

低温調理で鶏肉のうま味を閉じ込め柔らかく仕上げ、コクのある白胡麻のソースをたっぷりとかけました。少し辛味のきいた黒胡麻のソースを合わせると味に変化がついて新しい体験となります。

528円（税込580円）

よだれ鶏 …… 528円（税込580円）

中華枝豆 …… 346円（税込380円）

きゅうりとにんにくの和え物　391円（税込430円）

野菜の料理



海鮮がたっぷり入ってボリューム満点

八宝菜

さすが八宝菜と思えるほど見た目が華やかです。
海老にホタテにイカにと食味も食感も違った八種類以上の
食材が入っている、味は勿論のこと彩りも楽しい一品です。

982円（税込1,080円）

にんにくの芽炒め

891円（税込980円）

門川七八蕃茄園のフルーツトマトと
玉子のあっさり塩炒め

791円（税込870円）



中国名は木須肉（ムースーロウ）、S.Sファーム
日向のきくらげ使用の一品

日向産きくらげと豚肉と玉子のふんわり旨タレ炒め

地元のS.Sファーム日向さんから、肉厚のきくらげを届けていただけることになり、急遽メニューに加えた一品です。きくらげのプリプリとした食感と、ふわふわの玉子との相性が抜群です。

791円（税込870円）



麻婆豆腐

上海ガーデン一押しの麻婆豆富

本場四川麻婆豆富

本場四川の正統派麻婆豆富です。土鍋で熱々グツグツの状態でご提供します。お好みで山椒を振ると、より一層痺れる辛さと香りが増します。

1,073円（税込1,180円）



陳家麻婆豆富

絶妙な辛さと旨味のバランス。上海ガーデンオリジナルの調味料の配合で仕上げた自信作です。

891円（税込980円）



寿麻婆豆富

和風の麻婆豆富と言ってもよいくらい最も辛さ控えめの優しい味わいです。

791円（税込870円）

海鮮の料理

甲イカの四川炒め 982円（税込1,080円）



海老の特製マヨネーズ和え

プリプリの海老を特性マヨネーズソースで。野菜を絡めて食べるとサラダ感覚で召し上がれる一皿です。

891円（税込980円）



海老のチリソース

安定の定番、思わずご飯が欲しくなるほど美味しいエビチリです。野菜も入ったソースを、最後の最後まで楽しんでください。

1,164円（税込1,280円）

豚肉の料理



チンジャオロースー
青椒肉絲

上海ガーデンでも特に人気の高いメニューです。シェフが新たにブレンドしたオリジナルのタレで、一層美味しさが増しました。

891円（税込980円）



ホイコーロー
回鍋肉

しっかり焼いた中華味噌の旨味が肉に絡んだ、上品な仕上がりです。プリプリの肉と、野菜のシャキシャキ食感が格別です。

982円（税込1,080円）



酢豚

豚の旨味をいかに際立たせるかが、酢豚のポイントです。ソースの酸味と甘みのバランス、野菜の食感が豚肉を引き立てています。

982円（税込1,080円）

レバニラ炒め …… 791円（税込870円）



鶏肉の料理

ユーリンチー
油淋鶏

世の中にあまた油淋鶏はありますが、今回料理としての完成度を上げてみました。低温の油でじっくりと揚げた、レストランならではの柔らかな鶏肉を、是非ご賞味ください。

982円（税込1,080円）

鶏の唐揚げ …… 891円（税込980円）

中華風タルタルソースが決め手
上海ガーデン特製チキン南蛮 手作りタルタルソース添え

濃厚な手作りのタルタル、爽やかな甘酢がしっとりとした鶏もも肉に絡んでいます。野菜もたっぷり。

891円（税込980円）



麺



上海ガーデン一押しの
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。圧倒的で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。

891円（税込980円）



創業時の味が、更に美味しくなりました

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。

982円（税込1,080円）

ハーフちゃんぽん……719円（税込790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。

891円（税込980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。

891円（税込980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）



セット杏仁豆富
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



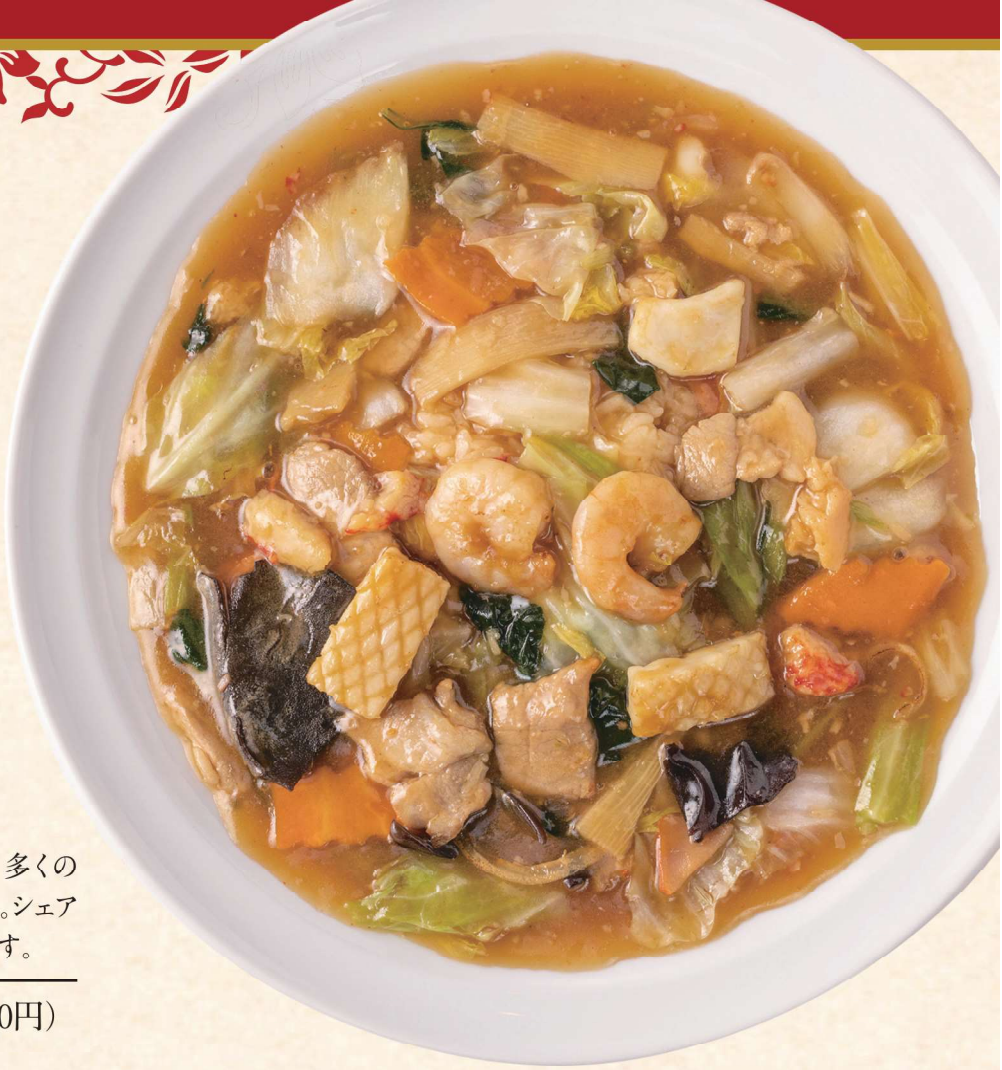
セット焼餃子 3個付け
255円（税込280円）



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

呉沢山中華飯

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。

891円（税込980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。





油っぽくないプルプル食感の豚肉が自慢

回鍋肉（ホイコーロー）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。プルプルの豚肉、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）

油淋鶏（ユーリンチー）定食 …… 1,164円（税込1,280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）

中華定食

ご飯・スープ・手作り辛子高菜・おすすめ点心付
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



定食一番人気のメニューです

エビチリ定食

プリップ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

麻婆豆富定食

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

青椒肉絲（チンジャオロースー）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）

要予約



※写真はファミリープランB

ファミリーパーティープラン

2時間限定　個室利用

ご家族の気軽なパーティーなどの際に。

家族を大切にする上海ガーデンオリジナル、コース仕立てで
一皿一皿ご提供する心づくしのファミリープランです。
ご家族の人数に合わせて、お料理の皿数をご用意させていただきます。

・人数やお好みのお料理への変更など、なんなりとご相談くださいませ。アレルギーなどの対策もしっかりと対応いたします。
・事前にご予約をいただくことで個室利用が可能です。周りを気にすることなくたっぷりと2時間ご利用いただけます。

ファミリープラン A　3名様までのセットプラン……5,000円（税込5,500円）

ファミリープラン B　5名様までのセットプラン……8,000円（税込8,800円）



※写真は上海コースの一例、上海コース、北京コースは前日迄の予約が必要です。

上海ガーデンコース

2時間限定

飲み放題を付けられます

ハレの日にご利用いただけるパーティーコースです。

例えば、会社のメンバーで利用したい、大事な方をおもてなししたい、
おじいちゃんおばあちゃんの長寿のお祝いをしたい、家族の記念日にお祝いしたいなど、
お客さまの想いに寄り添うことをテーマに、3つのコースをご用意しました。

●折角のハレの日だから、豪華におもてなしをご希望の方に

北京コース　料理11品 …… 4,000円（税込4,400円）/1名様

●沢山の種類の料理をお酒とともにバランスよく楽しみたい方に

上海コース　料理11品 …… 2,700円（税込2,970円）/1名様

●美味しいものを少しの量でいいから家族や友人と楽しみたい方に。　※4名から承ります

ショートコース　料理6品 …… 2,000円（税込2,200円）/1名様

※アルコールの飲み放題の場合は、1名様につき1,500円（1,650円）で付けられます。
※ノンアルコール飲み放題の場合は、1名様につき1,000円（1,100円）で付けられます。

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

東方美人（とうほうびじん）
619円
（税込680円）

オリエンタルビューティーという麗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。

凍頂烏龍茶（とうちょううーろんちゃ）
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。

安渓鉄観音（あんけいてっかんのん）
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	455円（税込500円）
	ボトル（キープ有）	1,637円（税込1,800円）
霧島	1合	455円（税込500円）
	ボトル（キープ有）	1,637円（税込1,800円）
黒霧島	1合	455円（税込500円）
	ボトル（キープ有）	1,637円（税込1,800円）
逢初	1合	455円（税込500円）
	ボトル（キープ有）	1,637円（税込1,800円）
あくがれ14度	1合	546円（税込600円）
	ボトル（キープ有）	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里ま
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）

コークサワー ……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
とっておきの紹興酒



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）、山査子（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ずつ抜け
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、寒い季節はぬる燗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。