

LUNCH MENU



ママ友プラン

2名様より承ります (写真は4名様用)

※ ソフトドリンク付 1800円 (税込1980円)

一、前菜四種

二、メイン料理

以下から、お一人様一品、お選び下さい
(二人の場合二品、三人の場合三品)

海老チリソース、青椒肉絲 (チンジャオロース)
回鍋肉 (ホイコーロー)、酢豚、麻婆豆腐
油淋鶏 (ユーリンチ)

三、麵飯

五目焼きそば 又は 五目チャーハン
(全員共通 大皿で取り分け)

四、本日の点心

五、特製デザート



パワーランチ

ビジネスランチ 1名様用のセットプラン

1637円 (税込1800円)

一、前菜四種

二、メイン料理 二品

海老チリソース、麻婆豆腐

三、ミニサラダ

四、本日の点心

五、飯

白米 又は 中華がゆ

六、スープ

七、中国茶

※ 団体様のご予約も承ります。事前予約で個室を優先してご案内させていただきます。

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)

981円(税込1080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)

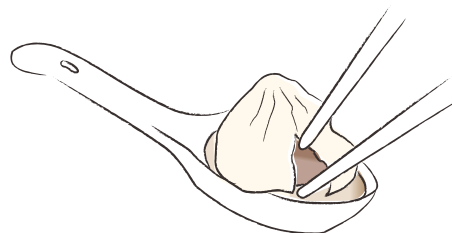


小籠包の美味しいお召し上がり方

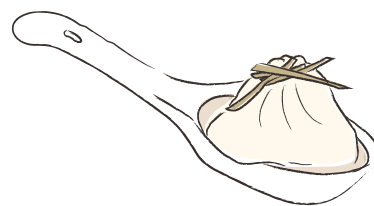
- 01** 小籠包の頭の部分をつまんで持ち上げ、レンゲの上に皮がやぶけないように慎重にのせます。
※皮が破けてしまうと中のスープがこぼれてしまい、小籠包の醍醐味であるスープを味わうことができなくなってしまいますのでご注意ください。



- 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)

ランチ定食

ご飯/スープ/きくらげ佃煮

- 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/
日向産きくらげ佃煮付き

619円(税込680円)



ダブル餃子定食

餃子12個/ご飯/スープ/
日向産きくらげ佃煮付き

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。

1,346円(税込1,480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。

1,073円(税込1,180円)



中華レストラン定番商品です
チンジャオロースー
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。

1,255円(税込1,380円)



油っぽくないプルプル食感の豚肉が自慢
ホイコーロー
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。

1,255円(税込1,380円)



彩り豊かで具たくさん、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。

1,255円(税込1,380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!

+437円(税込480円)



酢豚定食	1,255円(税込1,380円)
レバニラ炒め定食	1073円(税込1,180円)
チキン南蛮定食	1073円(税込1,180円)
ユーリンチー 油淋鶏定食	1,255円(税込1,380円)

鶏の唐揚げ定食	1,164円(税込1,280円)
甲イカの四川炒め定食	1,255円(税込1,380円)
ニンニクの芽炒め定食	1,164円(税込1,280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。創業当時の味を継承しつつ、さらに磨きかけました。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)



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)

点心セット

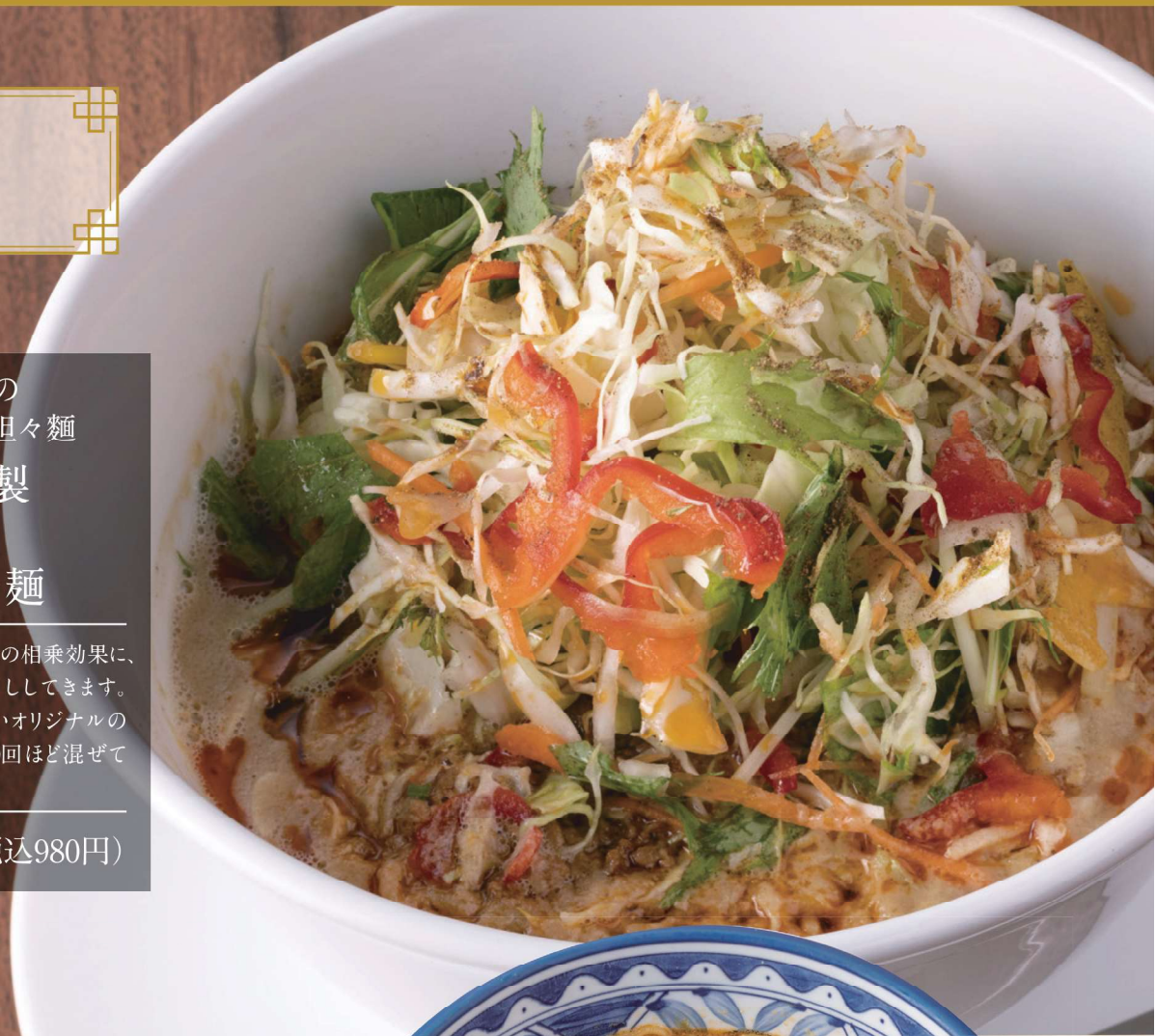
麵

上海ガーデン一押し
野菜たっぷりの濃厚担々麵

上海ガーデン特製 野菜たっぷり 濃厚白胡麻担々麵

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麵です。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麵が復活 寿担々麵

寿担々麵で大人気だった担々麵が、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、伝説の担々麵です。

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の餡が特徴です。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)



飯

日向産きくらげ佃煮・スープ付

上海花園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。大変ボリューム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。

891円(税込 980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。

1,255円(税込 1,380円)



海老チリ炒飯 …… 1,164円(税込 1,280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

+ 437円(税込 480円)



点心セット



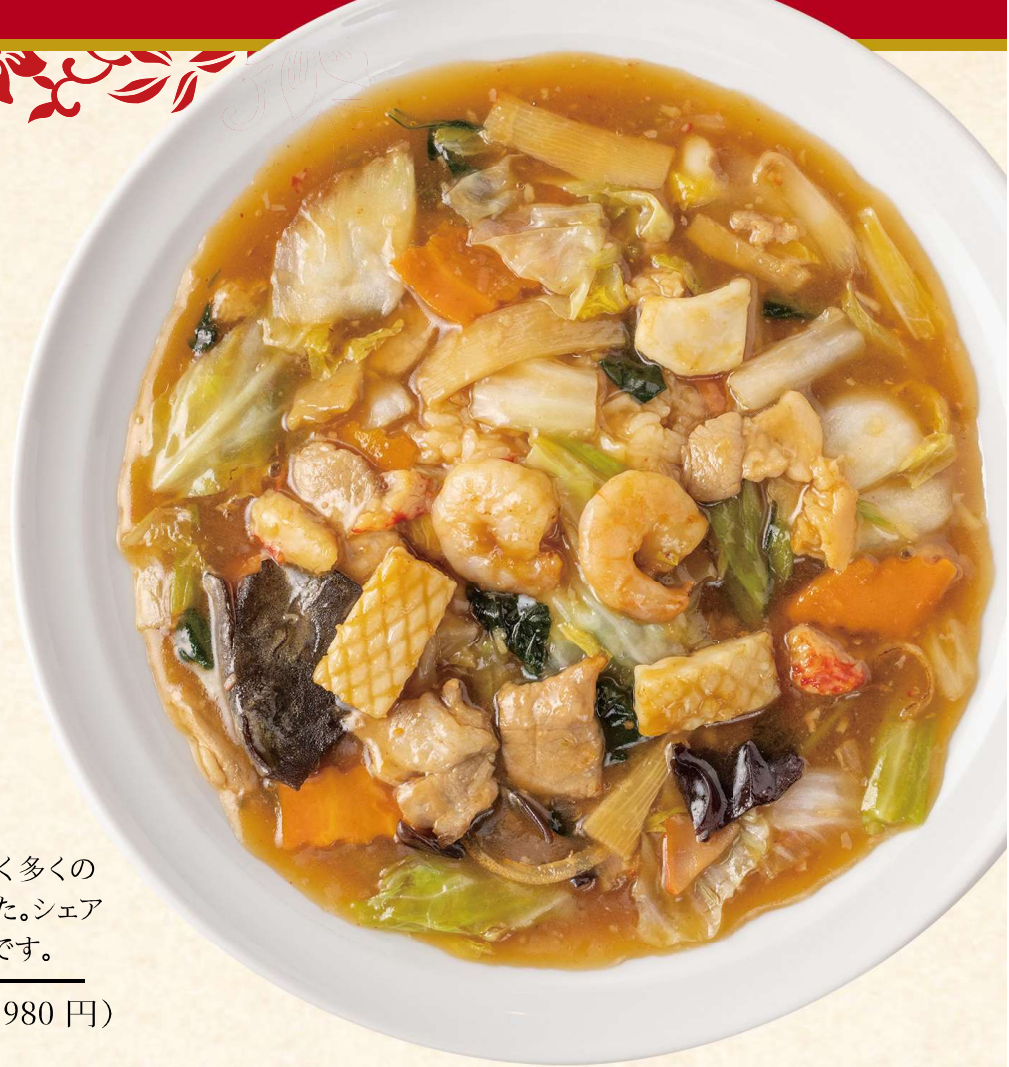
セット焼餃子 3個付け
255円(税込280円)



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)



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。

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。

891円(税込 980 円)

麻婆飯 891円(税込 980 円)

お子様プレート 691円(税込760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。

とうちやううーろんちや
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お甘みが楽しめます。

あんけいてっかんのん
安溪鉄観音

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	228 円(税込 250 円)
オレンジジュース	228 円(税込 250 円)
ジンジャーエール	228 円(税込 250 円)
コーラ	228 円(税込 250 円)
コーヒー (HOT/ICE)	228 円(税込 250 円)
まるで梅酒なノンアルコール	319 円(税込 350 円)
お子さまオレンジジュース	137 円(税込 150 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

※ソフトドリンク飲み放題は、ファミリーコースとセットでつけられる特別プランです。

ビール

生ビールセット	(キリン一番搾り・餃子・お通し)	982円(税込1080円)	
生ビール	中	528円(税込580円)	
	小	400円(税込440円)	
瓶ビール	アサヒスーパードライ	中瓶	591円(税込650円)
		大瓶	682円(税込750円)
	キリンラガー	中瓶	591円(税込650円)
		大瓶	682円(税込750円)
	サッポロ	エビス 中瓶	682円(税込750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。

500円(税込550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。

500円(税込550円)



ハイボール……………500円(税込550円) ジンジャーハイボール…500円(税込550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。

500円(税込550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。

500円(税込550円)



レモンサワー……………500円(税込550円)

コークサワー……………500円(税込550円)

ウーロンハイ……………500円(税込550円)

木挽ブルー&ソーダ 500円(税込550円)

焼酎(ボトルキープあり 期間3ヶ月)

木挽ブルー	1合	500円(税込 550円)
	ボトル(キープ有)	2000円(税込 2200円)

霧島	1合	500円(税込 550円)
	ボトル(キープ有)	2000円(税込 2200円)

黒霧島	1合	500円(税込 550円)
	ボトル(キープ有)	2000円(税込 2200円)

宝星

	ボトル(キープ有)	2000円(税込 2200円)
--	-----------	-----------------

あくがれ14度

	ボトル(キープ有)	2000円(税込 2200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)

飲み放題

※ 飲み放題は、ファミリーコースとセットでつけられる特別プランです。

2時間
全員参加

アルコール飲み放題 1,637円(税込 1800円)

ノンアル飲み放題 1,046円(税込 1150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ピ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麴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

荔枝酒

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麴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。