

# 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ス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 500円(税込550円)

 12個付け 900円(税込990円)

### 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)



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 500円(税込550円)



パリパリの皮に、トロ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 500円(税込550円)

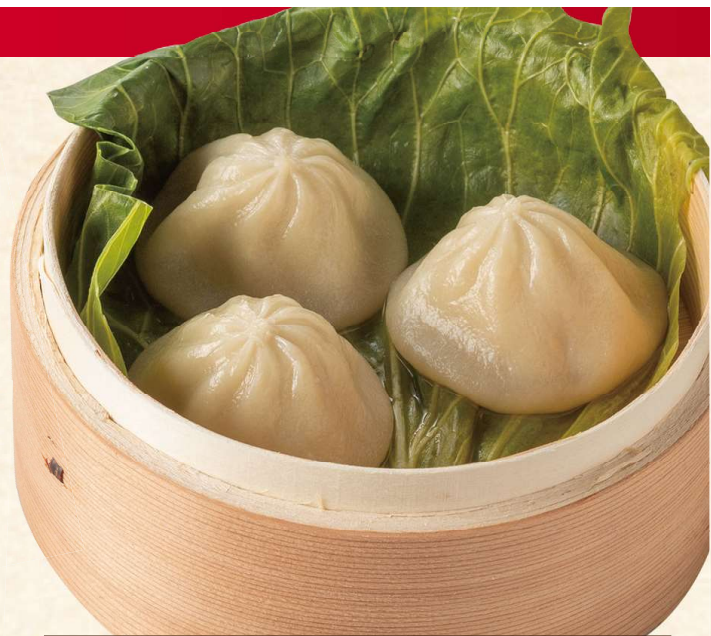


ぷりぷり海老ときくらの食感と彩る桃色

海老きくらげ餃子 5個付け

619円(税込680円)

冷凍販売  
ふるさと納税返礼品



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)

ミニ小籠包 3個付け

319円(税込350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。



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

### 大海老のチリソース

圧巻のボリュームの海老チリ。  
プリプリ感の噛み応えと  
爽やかな辛味の特製チリソース  
付け合わせの野菜にソースを  
絡めてお召し上がりください。

1982円(税込2,180円)

### 蟹爪フライ 上海仕立て

大きなカニ爪が5本、本格オリジナルソースで。

2164円(税込2,380円)

### 上海特製海鮮おこげ

こんがりと揚げた おこげに熱々の  
あんかけをかけて召し上がれ。  
海鮮、豚肉の旨味が絡み合う品。

1637円(税込1800円)



### 鶏のカシューナッツ炒め

香ばしいナッツの香りと食感、鶏肉の旨みが絶品

1528円(税込1,680円)



### 牛肉のオイスターソース炒め

キレ、濃厚なコクと牛肉の旨みが絡み合う一品

1982円(税込2,180円)

3時間前までの  
予約が必要です

### 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。  
フレンチのような見栄えだが、  
食べたなら分かる、本格的中華。

2546円(税込2,800円)



# 小菜



## 小菜三種盛り

ローストポーク、中華クラゲ、よだれ鶏を盛り合わせたお得なセットメニュー

891円 (税込980円)



特製タレで仕上げた焼豚～チャーシュー～  
791円 (税込 870円)



しっとり柔らか棒棒鶏 二色ソース  
～バンバンジー～ 619円 (税込680円)



よだれ鶏  
税込680円



中華海月のサラダ  
～クラゲ～ 税込780円



葱チャーシュー  
税込480円

やみつき枝豆  
税込380円

中華海月～クラゲ～  
税込580円

ごく旨ニンニク胡瓜  
税込480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。

1,164円(税込 1,280円)

### にんにくの芽炒め

982円(税込1,080円)

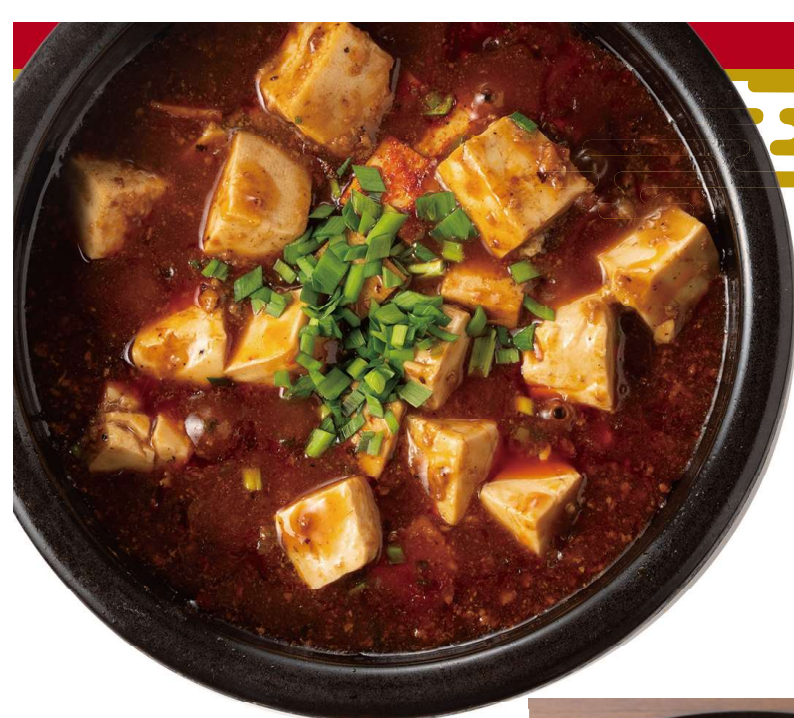


中国名は木須肉  
日向のきくらげ使用の一品  
日向産きくらげと  
豚肉と玉子のふんわり  
旨タレ炒め

日向産の肉厚のキクラゲの  
プリプリした食感と、  
ふわふわの玉子との相性が抜群。  
子供から大人まで大人気。

891円(税込980円)





**辛口**

# 麻婆豆腐

上海ガーデン一押しの麻婆豆腐

## 本場四川麻婆豆腐

本場四川の正統派麻婆豆腐です。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。

1,164円(税込 1,280円)

※ 麻婆豆腐の辛さは  
お好みに調整出来ますので  
お気軽にお伝えください。



**中辛**



## 陳家麻婆豆腐

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)



**辛さ控えめ**

## 寿麻婆豆腐

和風の麻婆豆腐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。

891円(税込980円)

# 海鮮の料理



## 甲イカの四川炒め

1,164円(税込 1,280円)



## 海老の特製マヨネーズ和え

982円(税込1,080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。

1,255円(税込1,380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。

982円(税込1,080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、上品な仕上がります。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 ..... 891円(税込980円)



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 ..... 982円(税込1,080円)

## 鶏肉の料理

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。

982円(税込1,080円)



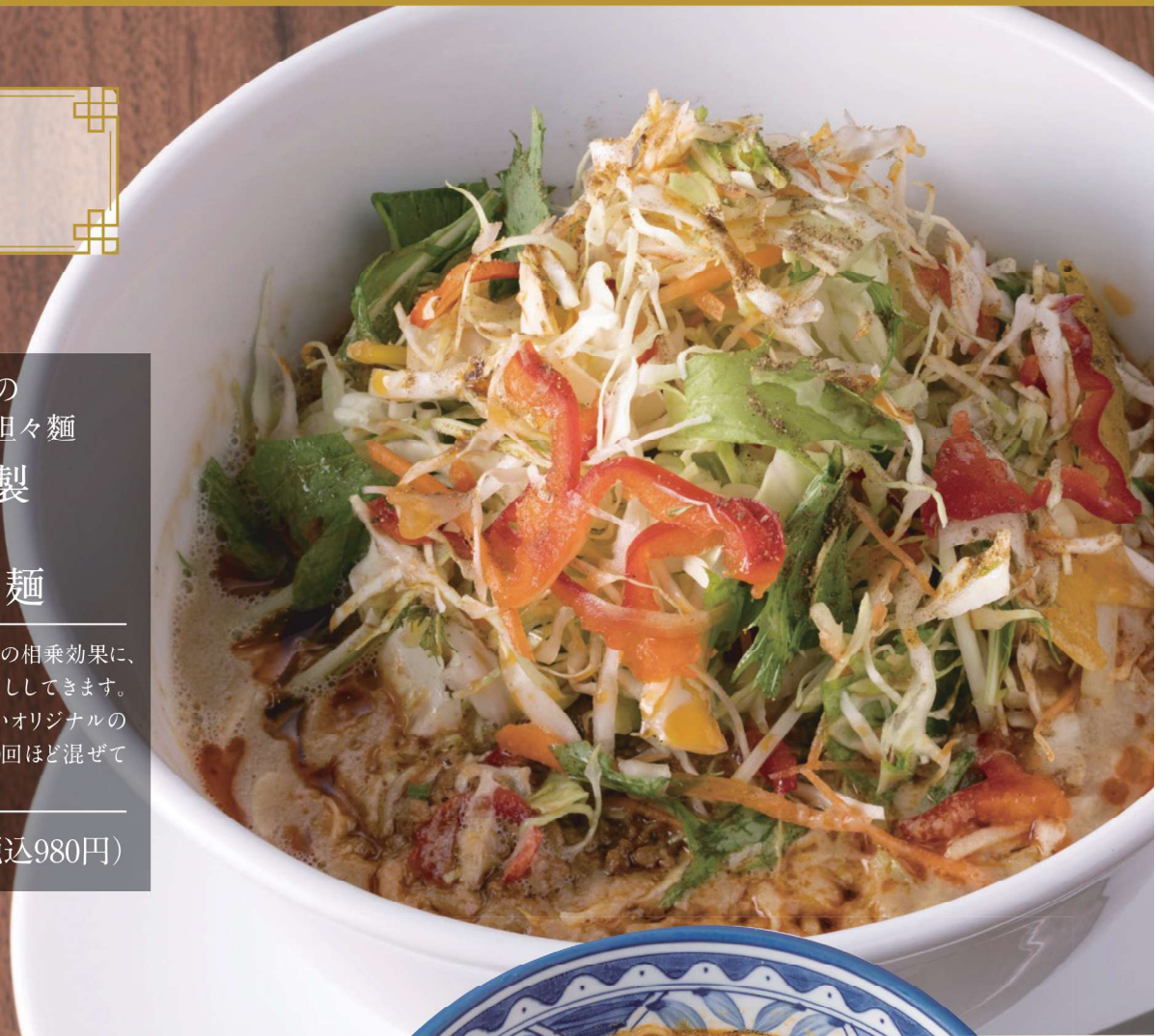
# 麵

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)





## 上海ガーデン伝統のちゃんぽん

創業100年伝統の味。特製太麺使用。

982円(税込1,080円)

ハーフちゃんぽん 791円(税込870円)



## 海鮮ちゃんぽん

海老、イカ、ホタテの海の幸の濃厚な出し汁、ヘルシー野菜と極上スープが絶品。

1,255円(税込1,380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。

819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。

819円(税込980円)

麻婆麺……819円(税込980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

### 点心セット



半炒飯セット

437円(税込480円)



半麻婆飯セット

437円(税込480円)



セット焼餃子 3個付け

319円(税込350円)



セットミニ小籠包 3個付け

319円(税込350円)



セット杏仁豆腐

319円(税込350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。大変ボリュームある仕上がりで、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



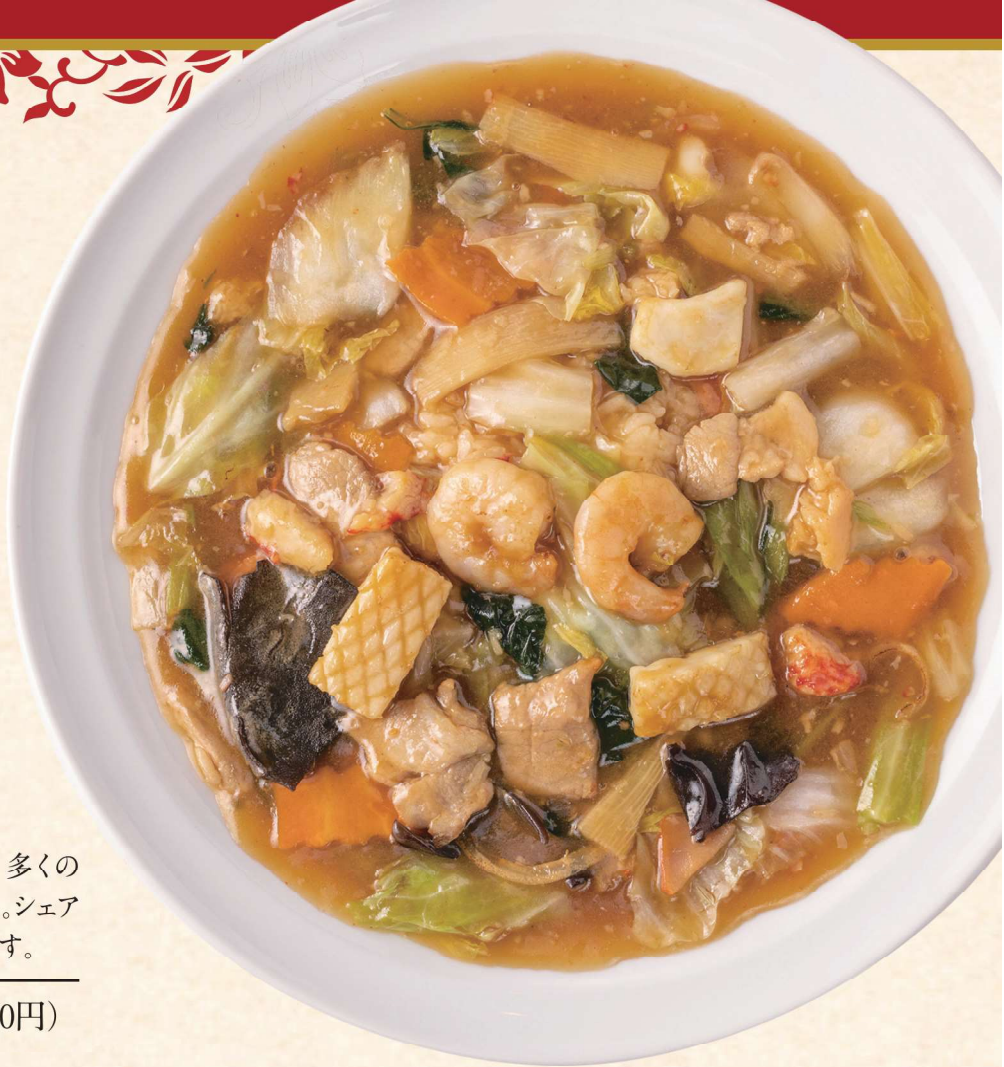
セット焼餃子 3個付け  
255円(税込280円)



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。

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。



# 中華定食

ご飯・スープ・きくらげの佃煮・ミニ肉まん

白米か中華がゆを選べます / 白米の大盛 + 60円(税込)



定食一番人気のメニューです

## エビチリ定食

プリ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。

1,164円(税込 1,280円)

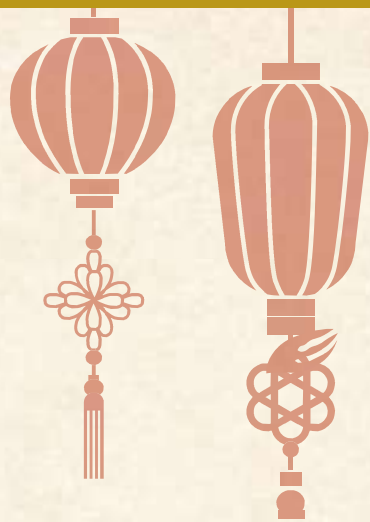


中華レストラン定番商品です

## 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。

1,255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。

1346円(税込 1480円)



## キクラゲ玉子炒め定食

1,164円(税込1,280円)



酢豚定食 1,255円(税込1,380円)

レバニラ炒め定食 1,164円(税込1,280円)

チキン南蛮定食 1,164円(税込1,280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 1346円(税込 1480円)

ニンニクの芽炒め定食 1,255円(税込1,380円)

\* 白米か中華がゆを選べます / 白米の大盛 + 60円(税込)

# 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)



## ガトーショコラ & バニラアイス添え

濃厚なチョコの風味と、しっとり溶ける口どけ。

528円(税込580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)



ガトーショコラ	446円(税込490円)
胡麻団子	446円(税込490円)
バニラアイス	319円(税込350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	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

# 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)

コークサワー ……455円(税込500円)

ウーロンハイ ……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ピロード  
のような味わいが楽しめるまる  
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の特徴です。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、寒い季節はぬる爛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。