

いじん 上海酒家
軼菁飯店

予約電話: 0422-21-2301
 営業時間: 11:30 ~ 23:30



●ご宴会は最大30名様まで
 ●食べ・飲み放題が大人気

健康と美容に良い上海料理はいかがですか？



店名に使用されている『軼菁 (いじん)』とは実は私のことです！

1994年、父がはるばる日本で中華料理店を開くときに、地元の上海に残した一人娘の私を思いながら名付けたそうです。名前の由来の通り、お店は家のようなアットホームな雰囲気になっていますので、家に帰った感覚でゆっくりと食事をお楽しみ頂けます。

本場上海は米食文化で海鮮料理が得意です。中華四大料理（北京・上海・広東・四川）の中では日本人の口に合うと言われています。その理由は、上海が海と川に面しており、地理的環境が島国の日本に似ているからでしょう。味付けの基本は塩味、そして米を原料にした調味料（紹興酒や黒酢など）を使った甘く・濃厚な味がありますので、色々な料理をお試し下さい。

【店舗沿革】①1994/9/18：新規開店 → ②1999/7/18：店舗増床 → ③2015/2/27：改装

前菜・サラダ①

●印 ⇒ 食べ放題メニュー

【ルール】 2時間制/ラストオーダー30分前
取り皿1人2皿/食べ残し厳禁

- 1. 味付玉子 120円
当店自家製の半熟仕上げ /1個
- 2. 皮蛋 (ピ-タン) 400円
アヒルの玉子。中国を代表する珍味 /1個
- 3. 皮蛋豆腐 450円
皮蛋と豆腐の相性が抜群
4. 上海風豆腐 550円
特製上海風タレでどうぞ
- 5. 砂肝の塩漬け 450円
程良い塩気でお酒が進む
- 6. 砂肝のネギ油風味 500円
ネギの旨味と風味が絡んだ逸品
7. 砂肝の辛味和え 500円
さっぱりなおつまみとしてオススメ
- 8. 叉焼 (チャーシュー) 500円
当店自家製。肉の柔らかさが魅力
9. ネギ叉焼 (チャーシュー) 550円
ネギが辛い! 辛いけど美味しい!
10. 腸詰 600円
少々甘みのある中国本土の腸詰
- 11. クラゲの胡瓜和え 700円
歯応え最高のヘルシーおつまみ
12. 千豆腐の胡瓜和え 800円
中国特産品の千豆腐の前菜



1. 味付玉子



6. 砂肝のネギ油風味



8. 叉焼 (チャーシュー)



11. クラゲの胡瓜和え

※当店は全て税込価格です

前菜・サラダ②

●印 ⇒ 食べ放題メニュー

【ルール】 2時間制/ラストオーダー30分前
取り皿1人2皿/食べ残し厳禁

13. ジャガイモ細切り

酸味と辛味がやみつきです

550円

● 14. 搾菜 (ザーサイ)

中国の代表的漬物、世界三大漬物

450円

● 15. 枝豆

中国でも大人気の酒おつまみ

450円

● 16. 胡瓜サラダ

シャキシャキ胡瓜のピリ辛風味

550円

● 17. 野菜サラダ

自家製の中華ドレッシング和え

660円

18. 海鮮サラダ

海老・烏賊・ホタテ入りサラダ

900円

● 19. 棒棒鶏 (バンバンジー)

柔らかい鶏肉の胡麻ソース和え

700円

● 20. 鶏肉のネギ油風味

柔らかい鶏肉のさっぱり仕上げ

700円

21. 口水鶏 (コウスイジー)

ヨダレ鶏と呼ばれる本格辛口味

700円

● 22. 担々豆腐

担々麵のひき肉を使ったピリ辛の冷菜

600円

23. 前菜三種盛り

味付玉子、皮蛋、叉焼
運った時はとりあえず「これ！」

800円

24. 前菜五種盛り

皮蛋、叉焼、砂肝、棒棒鶏、クラゲ胡瓜和え
お酒のおつまみに最適

1,300円



16. 胡瓜サラダ



19. 棒棒鶏 (バンバンジー)



23. 前菜三種盛り



24. 前菜五種盛り

野菜料理①

●印 ⇒ 食べ放題メニュー
【ルール】 2時間制/ラストオーダー30分前
取り皿1人2皿/食べ残し厳禁

● 25. もやし炒め
良質なたんぱく質で、肝臓に優しい

600円

● 26. キャベツ炒め
ビタミン豊富で、胃腸に優しい

700円

● 27. 青梗菜のニンニク炒め
ミネラル豊富で、食欲増進

800円

28. 小松菜炒め
カルシウム豊富で、栄養価が高い

800円

29. 空心菜のニンニク炒め
疲労回復、生活習慣病予防に効く

900円

30. 豆苗炒め (トウモロコシ)
ビタミン豊富で、新陳代謝改善

800円



26. キャベツ炒め



27. 青梗菜のニンニク炒め



29. 空心菜のニンニク炒め
茎の芯が空洞で、シャキシャキ食感
中華好きの人にはお馴染みです



30. 豆苗炒め (トウモロコシ)
楊貴妃が好んで食べた中華食材
アンチエイジングや美肌に効きます

※当店は全て税込価格です

野菜料理②

●印 ⇒ 食べ放題メニュー

【ルール】 2時間制/ラストオーダー30分前
取り皿1人2皿/食べ残し厳禁

31. ジャガイモ炒め

カリウム豊富で、高血圧予防

800円

32. 山芋炒め

スタミナ増強、滋養強壮に効く

900円

● 33. ニラ玉炒め

彩り鮮やかで、中華の人気料理

700円

● 34. ニラもやし炒め

シンプル炒めで、たくさん食べられる

700円

● 35. 麻婆豆腐

当店の味付けは辛さ控えめです

700円

36. 四川風麻婆豆腐

激辛！本場の麻婆豆腐はこちら

900円

37. 家常豆腐

揚げ豆腐の肉野菜炒め

900円

38. 麻婆春雨

辛味スープがよく絡んだ一品

800円

39. 麻婆茄子

茄子を美味しく食べられる

900円

40. 蟹豆腐

高反酸室、低カロリーの美肌料理

1,100円

41. トマト玉子炒め

中国では有名かつ定番の家庭料理

900円

42. 八宝菜

栄養バランスが抜群の野菜料理

900円



35. 麻婆豆腐



39. 麻婆茄子



40. 蟹豆腐



42. 八宝菜

肉料理①

●印 ⇒ 食べ放題メニュー
【ルール】 2時間制/ラストオーダー30分前
取り皿1人2皿/食べ残し厳禁

- 43. 回鍋肉 800円
キャベツと豚肉の辛味噌炒め
- 44. 鶏肉カシューナッツ炒め 900円
カシューナッツの香ばしさが光る
- 45. 鶏肉の辛味噌炒め 900円
鶏肉の食感が痛み付き
- 46. 木須肉 (ムスロー) 900円
キクラゲと豚肉の玉子炒め
- 47. 豚肉とピーマン炒め 980円
あっさり豚肉の細切り炒め
- 48. 牛肉とピーマン炒め 1,000円
ジューシー牛肉の細切り炒め
- 49. 牛肉とニンニク芽炒め 950円
スタミナ増強、疲労回復の健康食
- 50. 水煮牛肉 1,500円
牛肉を唐辛子で煮込んだ激辛料理!
- 51. 豚肉の生姜焼き 800円
自家製甘辛タレの生姜焼き
- 52. 東坡肉 (トンポーロー) 880円
中華風の豚角煮、甘みが特徴
- 53. 獅子頭 (シーズー) 800円
皇帝仕様、唐の煮込みハンバーグ



46. 木須肉 (ムスロー)



48. 牛肉とピーマン炒め



52. 東坡肉 (トンポーロー)



53. 獅子頭 (シーズー)

※当店は全て税込価格です

肉料理②

●印 ⇒ 食べ放題メニュー

【ルール】 2時間制/ラストオーダー30分前
取り皿1人2皿/食べ残し厳禁

● 54. 酢豚

酸味と甘味が絶妙の定番中華

900円

● 55. 黒酢酢豚

上海名物！黒酢効果でヘルシー

900円

56. 豚肉と玉子炒め

定食でも人気の定番炒め料理

800円

● 57. 鶏の唐揚げ

塩胡椒で食べるジューシー唐揚げ

600円

● 58. 油淋鶏（ユーリンチー）

鶏肉と油淋ソースの相性が際立つ

700円

● 59. 豚の唐揚げ

当店限定！ピリ辛風味の唐揚げ

800円

60. 軟骨の唐揚げ

人気おつまみ、特別サービス品

600円



58. 油淋鶏（ユーリンチー）



60. 軟骨の唐揚げ



55. 黒酢酢豚
上海特産の黒酢を使った上海料理
酸味がまろやかで食べやすい



56. 豚肉と玉子炒め
上海料理は素材を活かした薄味が特徴
日本人の口に良く合います

海鮮料理①

●印 ⇒ 食べ放題メニュー
【ルール】 2時間制/ラストオーダー30分前
取り皿1人2皿/食べ残し厳禁

● 61. 海老チリ 1,050円
特製チリソースが海老に絡む

62. 海老カシューナッツ炒め 1,050円
カシューナッツの香ばしさが光る

63. 海老と長ネギ炒め 1,050円
海老本来の旨味が味わえる逸品

64. 特製海老マヨ 990円
皆大好き！当店自慢の海老料理

65. 海老の塩胡椒揚げ 1,200円
唐まで美味しく、香ばしい

66. エビ玉子の塩炒め 900円
あっさりした上品な塩味

67. 蟹玉炒め 900円
蟹と玉子が合わさりフワッフワ

68. 烏賊セロリの辛味炒め 900円
血液サラサラ、簡単デトックス

69. 烏賊しめじ炒め 900円
素朴で優しい醤油味

70. 牡蠣とニラ炒め 900円
鉄分補給・血液改善のダイエット食

71. 牡蠣の辛味炒め 1,000円
牡蠣の美味しい食べ方がこちら

72. 特選7かしの姿煮 6,000円
中華の高級食材を使った特別料理



63. 海老と長ネギ炒め



65. 海老の塩胡椒揚げ



67. 蟹玉炒め



68. 烏賊セロリの辛味炒め

※当店は全て税込価格です

海鮮料理②

●印 ⇒ 食べ放題メニュー
【ルール】 2時間制/ラストオーダー30分前
取り皿1人2皿/食べ残し厳禁



61. 海老チリ
実は日本で生まれた中華料理
海老のプリプリ感がたまりません



64. 特製海老マヨ
サクッ！プリッ！
揚海老を自家製ソースで和えました



72. 特選フカヒレの姿煮
A級の肉厚フカヒレを丁寧に調理します
特別な日に特別な料理をどうぞご利用ください

飯類①

●印 ⇒ 食べ放題メニュー

【ルール】 2時間制/ラストオーダー30分前
取り皿1人2皿/食べ残し厳禁

- 73. ライス小 200円
- 74. ライス中 250円
- 75. ライス大 300円

おいしい国産米を使用しています

- 76. 玉子炒飯 700円

シンプルで柔らかい黄金炒飯

- 77. 高菜炒飯 800円

高菜のさっぱり味が引き立つ炒飯

- 78. 辛味炒飯 800円

食欲をそそるピリ辛味

- 79. スタミナ炒飯 900円

ピーナッツとガーリックが香ばしい

- 80. 海老炒飯 900円

海老とレタスの旨味炒飯

- 81. 五目炒飯 900円

具がたっぷりの当店人気炒飯



76. 玉子炒飯



77. 高菜炒飯



79. スタミナ炒飯
パラパラな炒飯なのに、カリカリッ！
一度食べると次も頼みたくなります



81. 五目炒飯
肉・野菜・海鮮の具で彩られた炒飯
見た目も味も美味しい炒飯です

※当店は全て税込価格です

飯類②

●印 ⇒ 食べ放題メニュー

【ルール】 2時間制/ラストオーダー30分前
取り皿1人2皿/食べ残し厳禁

82. 海鮮炒飯 1,100円

海老・鳥賊・ホタテの豪華炒飯

83. 蟹あんかけ炒飯 1,200円

蟹あんて光る贅沢炒飯

84. 皮蛋粥 600円

胃に優しい中華粥

85. 海鮮粥 800円

海鮮の旨味を濃縮した中華粥

86. 五目おこげ 1,200円

ジュワッと音まで楽しい料理

87. 海鮮おこげ 1,300円

海鮮のあんて、おこげをご賞味あれ

88. 中華丼 800円

新聞でも取り上げられた人気丼



85. 海鮮粥



86. 五目おこげ



83. 蟹あんかけ炒飯
炒飯に極上スープのあんを絡めます
しっとりふわっと優しい味わいです



88. 中華丼
肉と野菜がたっぷりの大人気丼
あっさり塩味が決め手です

麺類・スープ①

●印 ⇒ 食べ放題メニュー

【ルール】 2時間制/ラストオーダー30分前
取り皿1人2皿/食べ残し厳禁

● 89. 中華麺 (ラーメン) 600円

麺は全て上海麺に近い柔らかい玉子麺

● 90. 野菜麺 800円

野菜が沢山食べられるヘルシー麺

● 91. ネギ叉焼麺 800円

具材は長ネギと叉焼の定番

92. 豚肉麺 850円

創業から続く、当店人気の肉野菜麺

● 93. 炸醬麺 (汁あり) 850円

肉味噌のピリ辛ジャージャー麺

● 94. 炸醬麺 (汁なし) 850円

日本ではこちらがお馴染み

95. 麻婆豆腐麺 900円

麻婆豆腐と麺の絶妙な組み合わせ

96. 担々麺 900円

胡麻風味のピリ辛麺

97. 酸辣湯麺 900円

多くのご要望によりメニュー化

98. 五目麺 900円

肉・野菜のバランスNo.1の人気麺

99. 海鮮麺 1,200円

海の幸いっぱいのお福の一杯

100. 水煮牛肉麺 1,300円

中国定番の激辛ラーメン



89. 中華麺 (ラーメン)



94. 炸醬麺 (汁なし)



98. 五目麺



99. 海鮮麺

※当店は全て税込価格です

麺類・スープ②

●印 ⇒ 食べ放題メニュー

【ルール】 2時間制/ラストオーダー30分前
取り皿1人2皿/食べ残し厳禁

夏季限定

101. 野菜冷やし中華

野菜たっぷり！サラダ感覚

800円

102. 五目冷やし中華

タレは醤油・胡麻・ピリ辛から選択

900円

103. 棒棒鶏冷やし中華

棒棒鶏と冷やし麺の相性は抜群

900円

● 104. 上海焼きそば

上海屋台料理の人気メニュー

750円

105. 海老焼きそば

炒めた海老と麺が香ばしい

900円

106. 五目焼きそば

栄養とボリュームが満点

900円

107. 海鮮焼きそば

海鮮好きな方はこちら

1,100円

108. 餡かけ堅焼きそば

揚げた麺の上に載ったあんが格別

1,200円

109. 野菜スープ

野菜たっぷりの中華スープ

550円

110. 酸辣湯 (サンラータン)

酸っぱくて辛い味にリピーター続出

800円

111. トマト玉子スープ

トマトの酸味が効いた定番スープ

700円

112. フカヒレスープ

特選フカヒレの1/4を使用
コラーゲンたっぷりの特製スープ

3,000円
/2~4人前



102. 五目冷やし中華



104. 上海焼きそば



110. 酸辣湯 (サンラータン)



111. トマト玉子スープ

点心①

●印 ⇒ 食べ放題メニュー
【ルール】 2時間制/ラストオーダー30分前
取り皿1人2皿/食べ残し厳禁

● 113. ニラ餃子

自家製の人気No.1餃子

500円

/5個

114. キャベツ餃子

500円

115. 海老餃子

プリプリ食感の蒸し餃子

800円

/4個

116. フカヒレ餃子

上品で贅沢な絶品蒸し餃子

1,000円

/4個

● 117. 水餃子

中国で餃子といえば水餃子

500円

/6個

● 118. 揚げ餃子

外はカリッと、中はモチモチ

600円

/6個

● 119. 辛味餃子

辛味ダレが食欲を引き立てる

600円

/6個

120. 上海雲吞 (ワンタン)

上海名物の大き目のワンタン

700円

/6個



113. ニラ餃子

創業以来、大人気の餃子

シンプルだけど何個でも食べられる
当店の名物

焼き時間に少々時間がかかりますので、
とりあえず注文しておいても間違いない
オススメの逸品です



116. フカヒレ餃子



121. 焼売 (シューマイ)

※当店は全て税込価格です

点心②

●印 ⇒ 食べ放題メニュー

【ルール】 2時間制/ラストオーダー30分前
取り皿1人2皿/食べ残し厳禁

- 121. 焼売 (シューマイ)
自家製の大きい焼売でお腹も大満足

600円
/3個



- 122. 小籠包 (ショロンポウ)
上海名物! スープの火傷にご注意!

580円
/3個

122. 小籠包 (ショロンポウ)

- 123. 春巻
パリッとした皮が特徴

360円
/2本

124. 海老春巻
当店限定。海老たっぷりの長い春巻

700円
/2本



124. 海老春巻

125. 大根餅
香港・台湾では正月グルメの定番

600円
/2個

126. 胡麻団子
中も外も胡麻で、珍しいスイーツ

460円
/2個

127. ココナッツ団子
上品な甘さとモチモチ感

600円
/3個



126. 胡麻団子

128. 杏仁豆腐
さっぱり味の自家製杏仁豆腐

330円



128. 杏仁豆腐

飲み物①

●印 ⇒ 飲み放題<<30品>>
 ●+■印 ⇒ 飲み放題<<50品>>
 【ルール】 2時間制/ラストオーダー30分前
 グラス交換制/飲み残し厳禁

■ビール

生ビール	小グラス	380円
	■ 中ジョッキ	550円
	ピッチャー	2,000円
瓶ビール	● サッポロ	550円
	青島 (チンタ)	500円
ノンアル	サッポロ	450円
ホッピー	セット	500円
	中 (焼酎)	250円
	外 (ホッピー)	350円

白と黒が
あります

■チューハイ

- 烏龍ハイ
- 緑茶ハイ
- ジャスミンハイ
- カルピスハイ
- カルピスサワー
- プレーンサワー
- コークサワー
- ジンジャーサワー
- グレープフルーツサワー
- オレンジサワー
- ライムサワー
- 檸檬サワー
- 青林檎サワー
- 梅サワー (各種) 400円

- ヘベスサワー (宮崎県産の柑橘類・吉祥寺で流行中)
- 濃いめのレモンサワー (レモン味濃いめでしっかりすっぱい)
- 男梅サワー (梅干しのしょっぱいうまさ) 500円

■ハイボール

- ハイボール
- ハイジンジャー
- ハイコーク
- 上海ハイボール
- 上海ハイジンジャー
- 上海ハイコーク
- 日本酒ハイボール (各種) 500円

■日本酒

【飲み方】 冷酒、常温、熱燗

- 日本酒 (1合) 500円

■焼酎

【飲み方】 ロック、水割り、お湯割り、熱燗

- (甲) 焼酎 (グラス) 400円
- (芋) 白波 (グラス) 500円
- (芋) 吉兆宝山 (グラス) 600円

■ソフトドリンク

- 烏龍茶
- 緑茶
- ジャスミン茶
- カルピス
- カルピスソーダ
- オレンジ
- オレンジスカッシュ
- コーラ
- ジンジャーエール
- 炭酸水
- 麦茶 (無料)

(各種) 250円

飲み物②

■紹興酒

【飲み方】 ロック、常温、熱燗

● 紹興酒3年	(グラス)	500円
	(ボトル)	2,000円
■ 紹興酒5年	(グラス)	700円
	(ボトル)	2,800円
紹興酒18年	(ボトル)	4,400円



紹興酒 (シャウキウ) 中国浙江省紹興市で醸造され、長期熟成された老酒。熟成期間が長くなるにつれて、酸味が旨味に変わり、香り高く、深い余韻が残る味わいになります。

■中国高級酒

汾酒 (ファン) 中国の代表的な純酒。滑らかな口当たりと深いコクとほのかな甘み特徴。

(小グラス) 660円 (ボトル) 4,600円



竹葉青酒 (チヨウセキウ) 汾酒に竹の葉と数種類の漢方薬味を配合した健康酒。ほろ苦さと甘さが調和した黄緑色の美酒。

(小グラス) 660円 (ボトル) 4,600円



●印 ⇒ 飲み放題<<30品>>

●+■印 ⇒ 飲み放題<<50品>>

【ルール】 2時間制/ラストオーダー30分前
グラス交換制/飲み残し厳禁

■果実酒

■ 梅酒 (ウメ)	
■ 林檎酒 (リンゴ)	(グラス) 500円
■ 檸檬酒 (レモン)	(ソーダ割り) 500円
■ 山査子酒 (サンザシ)	(ボトル) 2,000円
■ 荔枝酒 (ライチ)	
■ 杏露酒 (アンズ)	

中国果実酒 中国ならではの果物や華の香りを付けた果実酒は、とてもフルーティーで、いわば中国のワインと称される。アルコール度数も12%前後とワインとさほど変わらない。フルーティーなお酒が好きな方やワイン好きにお勧め。



■中国茶 (温かいお茶)

● 烏龍茶	(壺) 500円
ジャスミン茶	(壺) 660円
龍井茶 (リュウイチャ)	(壺) 660円

龍井茶 (リュウイチャ) 上海近郊・杭州特産の緑茶。代々皇帝への献上品とされ、長い間上海の人々に愛され続けている。



※ 売り切れの品があった場合は何卒ご了承ください。

※当店は全て税込価格です