



中国料理

豪華

こだわりの自家製調味料。

豆板醤

そら豆が主原料の豆板醤。豪華ではさらにタバスコやにんにくを加え、深みとキレを増したオリジナリティー溢れる味わい。

辣油

熱した植物油に一味唐辛子と鷹の爪を加え、ストレートな辛味と芳醇な香りを移した特製辣油。

甜麵醬

京桜味噌にイチゴジャムと山楂を加え、フルーティーかつマイルドに仕上げた自家製味噌。

葱油

大量の玉葱と長葱を油で長時間煮込み、限界まで香りと甘味を抽出したこだわりの葱油。

豆鼓醬

発酵大豆の塩漬けに、にんにくや柑橘系の香りを合わせ複雑で繊細に仕上げた豆鼓醬。

鶏油

鶏肉の油に長葱・玉葱・生姜・にんにくを加え旨味と香りを凝縮させた特製鶏油。

黒椒

黒胡椒をメインに八種類の食材を調和させた特製調味料。



前菜



豪華前菜盛り合わせ <什錦冷盤> ¥ 3,650
Goka Assortment of Appetizers

窯焼き叉焼とクラゲ、蒸し鶏の盛り合わせ <三拼冷盤> ¥ 3,150
Assortment of Iron Pot-Roasted Char Siu Pork,
Jellyfish, and Steamed Chicken

クラゲの冷製 <海蜇皮> ¥ 3,050
Chilled Jellyfish

蒸し鶏の冷製 葱生姜風味 <白油雞> ¥ 1,950
Steamed Chicken Served Chilled,
Scallion and Ginger Flavored

蒸し鶏の辛し胡麻ソースかけ <棒棒雞> ¥ 1,950
Steamed Chicken with Spicy Sesame Sauce

白菜と胡瓜の甘酢漬け <辣白菜> ¥ 1,700
Sweet and Sour Pickled Napa Cabbage and Cucumber

乾物

フカヒレ・鮑



フカヒレの姿煮 <紅焼排翅> (100g) ￥7,800
Braised Whole Shark Fin

干し鮑のオイスターソース煮 <蠔皇干鮑> ￥7,400
Dried Abalone Braised in Oyster Sauce

北京ダック(10本) <北京烤鴨(10條)> ￥7,400
Peking Duck (10 pcs)

※特記のないメニューは2～3人前です。 Menu items with no special notes are for 2 to 3 servings.

※表示価格は税込みです。 All prices are tax included.



北京ダック
Peking Duck

海老・貝・魚



大海老の特製マヨネーズ和え
Large Prawns Dressed in Special Mayonnaise



大海老のチリソース煮、広東風真鯛のカルパッチョ
 Large Prawns Stewed in Chili Sauce
 Madai Sea Bream Carpaccio, Cantonese Style

海老のチリソース煮 <乾焼蝦仁> Shrimps Stewed in Chili Sauce	¥ 2,950
大海老のチリソース煮 <乾焼蝦球> Large Prawns Stewed in Chili Sauce	¥ 3,250
海老の特製マヨネーズ和え <千島汁蝦仁> Shrimps Dressed in Special Mayonnaise	¥ 2,950
大海老の特製マヨネーズ和え <千島汁蝦球> Large Prawns Dressed in Special Mayonnaise	¥ 3,250
大海老とブロッコリーの香り炒め <蘭花蝦球> Large Prawns and Broccoli Herbal Stir-Fry	¥ 3,250
広東風真鯛のカルパッチョ <意大利 XO 醬鯛魚> Madai Sea Bream Carpaccio, Cantonese Style	¥ 2,500
季節野菜と帆立貝の炒め <時菜炒扇貝> Seasonal Vegetables and Scallops Stir-Fry	¥ 3,650
イカの辛し香り炒め <五香魷魚> Calamari Herbal Spicy Stir-Fry	¥ 2,900

※特記のないメニューは2〜3人前です。 Menu items with no special notes are for 2 to 3 servings.

※表示価格は税込みです。 All prices are tax included.

牛・豚・鶏



黒酢の酢豚
Sweet and Sour Pork with Black Vinegar

牛肉のオイスターソース炒め < 蠔油牛肉片 > Oyster Sauce Beef Stir-Fry	¥ 2,860
牛肉の黒胡椒炒め < 黒椒牛仔粒 > Black Pepper Beef Stir-Fry	¥ 2,860
牛肉とピーマンの細切り炒め < 青椒牛肉絲 > Beef and Green Pepper Stir-Fry	¥ 2,640
豚三枚肉の蒸し煮 温野菜添え < 東坡扣肉 > Braised Pork Belly Served with Warm Vegetables	¥ 2,640
ホイコーロー < 回鍋肉片 > Twice Cooked Pork	¥ 2,180
酢豚 < 咕咾肉塊 > Sweet and Sour Pork	¥ 2,180
黒酢の酢豚 < 香醋肉塊 > Sweet and Sour Pork with Black Vinegar	¥ 2,180
早池峰三元豚とピーマンの細切り炒め < 青椒肉絲 > Hayachine Sangenton Pork and Green Pepper Stir-Fry	¥ 2,180
鶏肉のさいの目切りとカシューナッツの炒め < 腰果雞丁 > Diced Chicken and Cashews Stir-Fry	¥ 2,180
鶏肉の唐揚げ < 軟炸雞塊 > Karaage Fried Chicken	¥ 1,430

※特記のないメニューは2〜3人前です。 Menu items with no special notes are for 2 to 3 servings.
 ※表示価格は税込みです。 All prices are tax included.



牛肉の黒胡椒炒め
 鶏肉のさいの目切りとカシューナッツの炒め
 Black Pepper Beef Stir-Fry
 Diced Chicken and Cashews Stir-Fry

野菜・豆腐・玉子



青野菜のニンニク香り炒め <蒜茸炒青菜> ￥1,700
Green Vegetables Herbal Garlic Stir-Fry

マーボー豆腐 <麻婆豆腐> ￥1,820
Mapo Tofu

ズワイ蟹と玉子のふわふわ炒め <芙蓉蟹蛋> ￥1,820
Queen Crab and Fluffy Egg Stir-Fry

牛肉と玉子のふわふわ炒め <滑蛋牛肉> ￥1,820
Beef and Fluffy Egg Stir-Fry

※特記のないメニューは2～3人前です。 Menu items with no special notes are for 2 to 3 servings.

※表示価格は税込みです。 All prices are tax included.



牛肉と玉子のふわふわ炒め
Beef and Fluffy Egg Stir-Fry

スープ



フカヒレとズワイ蟹のスープ
Shark Fin and Queen Crab Soup



四川風辛しサワースープ、筍・椎茸・青梗菜入り玉子スープ
Hot and Sour Soup, Sichuan Style
Egg Soup with Bamboo Shoot, Shiitake Mushrooms and Pak Choy

	1人前 1 serving	2~3人前 2 to 3 servings
フカヒレとズワイ蟹のスープ <蟹肉魚翅湯> Shark Fin and Queen Crab Soup	¥ 1,320	¥ 3,150
コーンスープ <粟米湯> Corn Soup	¥ 660	¥ 1,270
四川風辛しサワースープ <酸辣湯> Hot and Sour Soup, Sichuan Style	¥ 660	¥ 1,270
筍・椎茸・青梗菜入り玉子スープ <双冬蛋花湯> Egg Soup with Bamboo Shoot, Shiitake Mushrooms and Bok Choy	¥ 660	¥ 1,270

麵・飯



福建風あんかけ炒飯

Ankake Fried Rice Topped with Thick and Starchy Sauce, Fujian Style

焼そば各種(五目・海老・豚肉・鶏肉) <炒麺> Yakisoba Fried Noodles (Gomoku/Shrimp/Pork/Chicken)	¥ 1,800
つゆそば各種(五目・海老・豚肉・鶏肉) <湯麺> Ramen (Gomoku/Shrimp/Pork/Chicken)	¥ 1,800
炒飯各種(五目・海老・豚肉・鶏肉) <炒飯> Fried Rice (Gomoku/Shrimp/Pork/Chicken)	¥ 1,800
あんかけご飯各種(五目・海老・豚肉・鶏肉) <繪飯> Ankake Rice, Topped with Thick and Starchy Sauce (Gomoku/Shrimp/Pork/Chicken)	¥ 1,800
担担麺 <担担麺> Dan Dan Noodles	¥ 1,800
広東風中華粥 <海鮮粥> Congee Rice Porridge, Cantonese Style	¥ 1,800
福建風あんかけ炒飯 <福建炒飯> Ankake Fried Rice Topped with Thick and Starchy Sauce, Fujian Style	¥ 1,800
激辛麺(サンラータンメン) <酸辣湯麺> Extra Hot and Sour Soup Noodles	¥ 1,800

※表示価格は税込みです。 All prices are tax included.



担担麺
Dan Dan Noodles

飲茶 · 點心



飲茶・点心

春巻き(3本) <春捲(3條)> Spring Rolls (3 pcs)	¥720
焼売(5ヶ) <焼売(5個)> Shumai Dumplings (5 pcs)	¥720
海老入り蒸し餃子(3ヶ) <蝦仁蒸餃(3個)> Steamed Shrimp Gyoza Dumplings (3 pcs)	¥750
小籠包(3ヶ) <小籠包(3個)> Steamed Buns (3 pcs)	¥600
翡翠餃子(3ヶ) <翡翠餃(3個)> Green Gyoza Dumplings (3 pcs)	¥750

デザート

中華餡入り桃饅頭(2ヶ) <中華餡壽桃包(2個)> Peach Bun with Chinese Paste (2 pcs)	¥440
杏仁豆腐(1客) <杏仁豆腐(1份)> Almond Pudding (one serving)	¥420
バニラアイスクリーム <香草冰淇淋> Vanilla Ice Cream	¥360
ライチシャーベット <荔枝雪酪> Lychee Sorbet	¥360

杏仁豆腐のこだわり

杏仁とは、アズキの種の中にある硬い皮に包まれた白い実のこと。

南杏と北杏という特徴の違う二種類の杏仁をブレンドし、滑らかに香り高く仕上げました。創業当時から変わらない手作りの味は、豪華でしか味わえない逸品です。

※表示価格は税込みです。 ※飲茶、点心、デザートの蒸し物は調理に15～20分ほどお時間をいただいております。

All prices are tax included.

Steamed dishes (dim sum, other small plates and desserts) take about 15 to 20 minutes to cook.