



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。

## 甜麵醤

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。

## 豆鼓醤

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醤。

## 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  
Goka Assortment of Appetizers

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

※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.

乾物

フカヒレ・鮑



フカヒレの姿煮  
Braised Whole Shark Fin

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.



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> ¥ 2,950  
Shrimps Stewed in Chili Sauce

大海老のチリソース煮 <乾焼蝦球> ¥ 3,250  
Large Prawns Stewed in Chili Sauce

海老の特製マヨネーズ和え <千島汁蝦仁> ¥ 2,950  
Shrimps Dressed in Special Mayonnaise

大海老の特製マヨネーズ和え <千島汁蝦球> ¥ 3,250  
Large Prawns Dressed in Special Mayonnaise

大海老とブロッコリーの香り炒め <蘭花蝦球> ¥ 3,250  
Large Prawns and Broccoli Herbal Stir-Fry

広東風真鯛のカルパッチョ <意大利 XO 醬鯛魚> ¥ 2,500  
Madai Sea Bream Carpaccio, Cantonese Style

季節野菜と帆立貝の炒め <時菜炒扇貝> ¥ 3,650  
Seasonal Vegetables and Scallops Stir-Fry

イカの辛し香り炒め <五香魷魚> ¥ 2,900  
Calamari Herbal Spicy 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・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 <黑椒牛仔粒 > 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 溫野菜添え <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



マーボー豆腐  
Mapo Tofu

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) <炒麵> ¥1,800  
Yakisoba Fried Noodles (Gomoku/Shrimp/Pork/Chicken)

つゆそば各種(五目・海老・豚肉・鶏肉) <湯麵> ¥1,800  
Ramen (Gomoku/Shrimp/Pork/Chicken)

炒飯各種(五目・海老・豚肉・鶏肉) <炒飯> ¥1,800  
Fried Rice (Gomoku/Shrimp/Pork/Chicken)

あんかけご飯各種(五目・海老・豚肉・鶏肉) <繪飯> ¥1,800  
Ankake Rice, Topped with Thick and Starchy Sauce  
(Gomoku/Shrimp/Pork/Chicken)

担担麺 <担担麺> ¥1,800  
Dan Dan Noodles

広東風中華粥 <海鮮粥> ¥1,800  
Congee Rice Porridge, Cantonese Style

福建風あんかけ炒飯 <福建炒飯> ¥1,800  
Ankake Fried Rice Topped with  
Thick and Starchy Sauce, Fujian Style

激辛麺(サンラータンメン) <酸辣湯麵> ¥1,800  
Extra Hot and Sour Soup Noodles

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



担担麺  
Dan Dan Noodles

飲茶 · 点心



## 飲茶・点心

春巻き(3本) <春捲(3條)> ¥720  
Spring Rolls (3 pcs)

焼壳(5ヶ) <焼壳(5個)> ¥720  
Shumai Dumplings (5 pcs)

海老入り蒸し餃子(3ヶ) <蝦仁蒸餃(3個)> ¥750  
Steamed Shrimp Gyoza Dumplings (3 pcs)

小籠包(3ヶ) <小籠包(3個)> ¥600  
Steamed Buns (3 pcs)

翡翠餃子(3ヶ) <翡翠餃(3個)> ¥750  
Green Gyoza Dumplings (3 pcs)

## デザート

中華餡入り桃饅頭(2ヶ) <中華餡壽桃包(2個)> ¥440  
Peach Bun with Chinese Paste (2 pcs)

杏仁豆腐(1客) <杏仁豆腐(1份)> ¥420  
Almond Pudding (one serving)

バニラアイスクリーム <香草冰淇淋> ¥360  
Vanilla Ice Cream

ライチシャーベット <荔枝雪酪> ¥360  
Lychee Sorbet

### 杏仁豆腐のこだわり

杏仁とは、アンズ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.