

CHINESE DINING
K O K A K U

故人西辭黃鶴樓
烟花三月下揚州
孤帆遠影碧空盡
惟見長江天際流

黃 鶴

前菜 Cold Dish

- | | | | |
|---|-------|----------------|--------------|
| 1. 冷菜三種の盛り合わせ
Three Kinds of Cold Dishes | 三拼盆 | 特小盆(SS) ¥2,500 | 小盆(S) ¥4,500 |
| 2. 冷菜四種の盛り合わせ
Four Kinds of Cold Dishes | 四彩冷拼盤 | ¥2,900 | ¥4,900 |
| 3. 薄切りあわびの冷菜
Sliced Cold Abalone | 冷鮑魚 | ¥3,800 | ¥6,800 |
| 4. くらげの冷菜
Spicy Jellyfish | 海蜇皮 | ¥2,100 | ¥3,900 |
| 5. 蒸し鶏肉細切りの辛子胡麻ソース掛け
Shredded Cold Chicken w/Spicy Sesame Sauce | 棒々鶏 | ¥1,800 | ¥3,200 |
| 6. ピータン
Preserved Egg | 松花皮蛋 | ¥1,300 | ¥2,200 |
| 7. 蒸し鶏肉の冷菜
Cold Steamed Chicken | 白油鶏 | ¥1,600 | ¥2,900 |
| 8. 白菜の甘酢漬け
Pickled Beijing Cabbage w/Chili & Vinegar Sauce | 辣白菜 | ¥1,050 | ¥1,900 |
| 9. 茹で豚ばら肉の辛味ソース野菜巻き
Wrapped Boiled Pork w/Vegetables & Spicy Sauce | 雲白肉 | ¥1,800 | ¥3,200 |



2. 冷菜四種の盛り合わせ
Four Kinds of Cold Dishes



3. 薄切りあわびの冷菜
Sliced Cold Abalone



9. 茹で豚ばら肉の辛味ソース野菜巻き
Wrapped Boiled Pork w/Vegetables & Spicy Sauce

つばめの巣 Bird's Nest

- | | | | |
|--|------------|--------|------------------|
| 10. つばめの巣のスープ
Superior Bird's Nest in Clear Soup | 一品官燕(一人前) | ¥5,300 | (for one person) |
| 11. 金華火腿入り つばめの巣のスープ
Special Chinese Ham & Superior Bird's Nest in Clear Soup | 金華燕巢湯(一人前) | ¥5,300 | (for one person) |



10. つばめの巣のスープ
Superior Bird's Nest in Clear Soup

※特小盆(SS) 1~2名様、小盆(S) 3~4名様

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※アレルギーがあるお客様は、スタッフにお知らせくださいませ。
Please let us know in advance if you have any food allergies.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

ふかひれ Shark's Fin

- | | |
|---|--|
| 12. 特上ふかひれ姿と蟹肉の醤油味煮込み
Braised Whole Superior Shark's Fin & Crab Meat w/Soy Sauce | 蟹肉排翅 (一枚) ¥9,100
(one piece) |
| 13. 特上ふかひれ姿の醤油味煮込み
Braised Whole Superior Shark's Fin w/Soy Sauce | 紅焼排翅 (一枚) ¥8,300
(one piece) |
| 14. 特上ふかひれ姿の牡蠣油煮込み
Braised Whole Superior Shark's Fin w/Oyster Sauce | 蠔油排翅 (一枚) ¥8,300
(one piece) |
| 15. ふかひれのたらば蟹内子入りスープ
Shark's Fin & Crab Roe Soup | 蟹黄魚翅湯 (一人前) ¥2,900
(for one person) |
| 16. ふかひれの蟹肉入り塩味スープ
Shark's Fin & Crab Meat Soup | 蟹肉魚翅湯 (一人前) ¥2,800
(for one person) |
| 17. ふかひれの五目入り醤油味スープ
Shark's Fin & Chop Suey Soup | 八珍魚翅湯 (一人前) ¥2,600
(for one person) |
| 18. ふかひれ・あわび・干しなまこの煮込み
Braised Shark's Fin, Abalone & Dried Sea Cucumber w/Soy Sauce | 紅焼三様 (一人前) ¥3,000
(for one person) |



13. 特上ふかひれ姿の醤油味煮込み
Braised Whole Superior Shark's Fin w/Soy Sauce

魚介 Seafood

- | | |
|--|------------------------------------|
| 19. あわびの炒め(塩味またはオイスターソース味)
Sauteed Abalone (Salt or Oyster Sauce) | 炒鮑魚 (一杯) ¥3,200
(for one piece) |
| 20. あわびの醤油味煮込み
Braised Abalone w/Soy Sauce | 紅焼鮑魚 ¥4,300 ¥8,600 |
| 21. あわびのクリーム煮込み
Braised Abalone w/Creamed Sauce | 奶油鮑魚 ¥4,300 ¥8,600 |
| 22. なまこの醤油味煮込み
Braised Sea Cucumber w/Soy Sauce | 紅焼海參 ¥2,100 ¥4,000 |
| 23. 帆立貝柱、北寄貝、海老と烏賊の醤油味炒め
Sauteed Scallop, Surf Clam, Shrimp & Squid w/Soy Sauce | 生炒什景 ¥2,400 ¥4,400 |
| 24. 帆立貝柱のXO醬炒め
Sauteed Scallop w/"XO" Sauce | XO醬炒扇貝 ¥2,300 ¥4,300 |
| 25. たらば蟹の葱、生姜の炒め
Sauteed King Crab Meat w/Leek & Ginger | 薑葱蟹腿 ¥3,100 ¥5,500 |
| 26. 白身魚揚げ 甘酢掛け
Fried White Fish w/Sweet & Sour Sauce | 糖醋魚片 ¥1,800 ¥3,300 |



20. あわびの醤油味煮込み
Braised Abalone w/Soy Sauce



23. 帆立貝柱、北寄貝、海老と烏賊の醤油味炒め
Sauteed Scallop, Surf Clam, Shrimp & Squid w/Soy Sauce



26. 白身魚揚げ 甘酢掛け
Fried White Fish w/Sweet & Sour Sauce

※特小盆(SS) 1~2名様、小盆(S) 3~4名様

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※アレルギーがあるお客様は、スタッフにお知らせくださいませ。
Please let us know in advance if you have any food allergies.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

海老 Prawn

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 27. 海老のチリソース煮
Braised Prawn w/Chili Sauce | 特小盆(SS) 小盆(S)
乾焼明蝦 ¥2,400 ¥4,500 |
| 28. 海老の黒胡椒炒め
Sauteed Prawn w/Black Pepper | 黒椒炒明蝦 ¥2,400 ¥4,500 |
| 29. 海老の北京風甘辛炒め
Sauteed Prawn w/Red Pepper & Soy Sauce Beijing Style | 宮保明蝦 ¥2,400 ¥4,500 |
| 30. 海老揚げ 甘酢掛け
Fried Prawn w/Sweet & Sour Sauce | 糖醋明蝦 ¥2,400 ¥4,500 |
| 31. 海老のマヨネーズ和え
Sauteed Prawn w/Mayonnaise Sauce | 千島明蝦 ¥2,400 ¥4,500 |
| 32. 海老のXO醬炒め
Sauteed Prawn w/"XO" Sauce | XO醬炒明蝦 ¥2,400 ¥4,500 |
| 33. 海老と雲丹の塩味炒め
Sauteed Prawn & Sea-urchin w/Salt | 海胆炒明蝦 ¥2,900 ¥5,400 |



27. 海老のチリソース煮
Braised Prawn w/Chili Sauce



31. 海老のマヨネーズ和え
Sauteed Prawn w/Mayonnaise Sauce

小海老 Shrimp

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 34. 小海老のチリソース煮
Braised Shrimp w/Chili Sauce | 特小盆(SS) 小盆(S)
乾焼蝦仁 ¥2,000 ¥3,700 |
| 35. 小海老と中国野菜の炒め
Sauteed Shrimp & Chinese Vegetables | 蔬菜炒蝦仁 ¥1,900 ¥3,600 |
| 36. 小海老入り玉子炒め
Sauteed Shrimp & Eggs | 蝦仁爆蛋 ¥1,400 ¥2,500 |



33. 海老と雲丹の塩味炒め
Sauteed Prawn & Sea-urchin w/Salt



35. 小海老と中国野菜の炒め
Sauteed Shrimp & Chinese Vegetables

※特小盆(SS) 1~2名様、小盆(S) 3~4名様

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※アレルギーがあるお客様は、スタッフにお知らせくださいませ。
Please let us know in advance if you have any food allergies.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

鴨 Duck

37. 北京ダック Beijing Duck

北京烤鴨 (一羽) ¥14,000
(Whole)
(半羽) ¥7,300
(Half)



37. 北京ダック
Beijing Duck

鶏肉 Chicken

38. 鶏肉の骨なし唐揚げ Crispy Fried Boneless Chicken

軟炸鶏 特小盆(SS) 小盆(S)
¥1,900 ¥3,450

39. 鶏肉の骨なし唐揚げ 香味ソース掛け Fried Chicken w/Flavor Sauce

油淋鶏塊 ¥2,000 ¥3,650

40. 鶏肉とカシューナッツの炒め Sauteed Chicken & Cashew-nuts

腰果炒鶏丁 ¥1,900 ¥3,450



39. 鶏肉の骨なし唐揚げ 香味ソース掛け
Fried Chicken w/Flavor Sauce

豚肉 Pork

41. 豚ばら肉の香料入り煮込み Braised Pork w/Chinese Spice

碧緑扣肉 特小盆(SS) 小盆(S)
¥2,600 ¥4,700

42. 豚肉とザーサイの細切り炒め Sauteed Shredded Pork & Chinese Pickles

榨菜炒肉糸 ¥1,800 ¥3,200

43. 豚ヒレ肉の甘酢ソース掛け(酢豚) Sweet & Sour Pork

糖醋里脊 ¥1,600 ¥2,800

44. 豚ばら肉とキャベツの豆板醤入り味噌炒め Sauteed Pork & Cabbage w/Soybean Paste, w/Hot Sauce

回鍋肉 ¥1,600 ¥2,850

45. 豚挽肉と春雨の豆板醤風味煮込み Braised Minced Pork & Gelatin Noodles w/Hot Sauce

肉末粉糸 ¥1,500 ¥2,600



41. 豚ばら肉の香料入り煮込み
Braised Pork w/Chinese Spice



44. 豚ばら肉とキャベツの豆板醤入り味噌炒め
Sauteed Pork & Cabbage w/Soybean Paste, w/Hot Sauce

※特小盆(SS) 1~2名様、小盆(S) 3~4名様

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※アレルギーがあるお客様は、スタッフにお知らせくださいませ。
Please let us know in advance if you have any food allergies.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

牛肉 Beef

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 46. 牛ヒレ肉の中国風ステーキ (60g)
Fillet of Beef Steak Chinese Style | 油淋牛排 (1枚) ¥3,200 |
| 47. 牛ヒレ肉の四川風炒め
Sauteed Fillet of Beef w/Very Hot Sauce | 魚香炒牛柳 特小盆(SS) ¥2,700 小盆(S) ¥5,000 |
| 48. 牛ヒレ肉の牡蠣油炒め
Sauteed Fillet of Beef w/Oyster Sauce | 蠔油炒牛柳 ¥2,700 ¥5,000 |
| 49. 牛肉の牡蠣油炒め
Sauteed Beef w/Oyster Sauce | 蠔油炒牛肉 ¥2,300 ¥4,200 |
| 50. 牛肉細切りとピーマンの醤油味炒め
Sauteed Shredded Beef & Green Pepper w/Soy Sauce | 青椒牛肉糸 ¥2,100 ¥3,800 |
| 51. 牛肉細切りとにんにく茎の醤油味炒め
Sauteed Shredded Beef & Garlic Stem w/Soy Sauce | 蒜苔牛肉糸 ¥2,100 ¥3,800 |
| 52. 北海道産和牛のロースステーキ黒胡椒ソース(100g)
Sirloin of Beef from "Hokkaido" Steak w/Black Pepper Sauce | 黒椒煎牛排 (1枚) ¥7,800 |



49. 牛肉の牡蠣油炒め
Sauteed Beef w/Oyster Sauce



50. 牛肉細切りとピーマンの醤油味炒め
Sauteed Shredded Beef & Green Pepper w/Soy Sauce

野菜 Vegetable

- | | |
|--|----------------------------------|
| 53. 五目野菜と蟹肉の塩味炒め
Sauteed Mixed Vegetables & Crab Meat w/Salt | 蟹粉時菜 特小盆(SS) ¥1,800 小盆(S) ¥3,300 |
| 54. 空芯菜と干し海老の塩味炒め
Deep Sauteed Kong-xin-cai & Dried Shrimp w/Salt | 開洋炒空芯菜 ¥1,800 ¥3,300 |
| 55. 八宝菜
Braised Mixed Vegetables | 八宝菜 ¥1,700 ¥2,950 |
| 56. 蟹肉と青梗菜の塩味煮込み
Braised Crab Meat & Chinese Vegetable | 蟹粉青梗菜 ¥1,600 ¥2,850 |
| 57. 青梗菜のにんにく生姜炒め
Sauteed Chinese Vegetable w/Garlic & Ginger | 炒青梗菜 ¥1,500 ¥2,650 |
| 58. 麻婆茄子
Braised Eggplant & Minced Pork w/Hot Sauce | 麻婆茄子 ¥1,300 ¥2,250 |



53. 五目野菜と蟹肉の塩味炒め
Sauteed Mixed Vegetables & Crab Meat w/Salt



54. 空芯菜と干し海老の塩味炒め
Deep Sauteed Kong-xin-cai & Dried Shrimp w/Salt

※特小盆(SS) 1~2名様、小盆(S) 3~4名様

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※アレルギーがあるお客様は、スタッフにお知らせくださいませ。
Please let us know in advance if you have any food allergies.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

豆腐・玉子 Bean Curd・Egg

59. 四川風麻婆豆腐

Braised Bean Curd & Minced Meat w/Very Hot Sauce

陳麻婆豆腐 特小盆(SS) ¥1,500 小盆(S) ¥2,700

60. 麻婆豆腐

Braised Bean Curd & Minced Meat w/Hot Sauce

麻婆豆腐 ¥1,400 ¥2,500

61. 豆腐と蟹肉の塩味煮込み

Braised Bean Curd & Crab Meat w/Salt

蟹肉豆腐 ¥1,400 ¥2,500

62. 蟹たま

Scrambled Eggs w/Crab Meat

炒芙蓉蟹 ¥1,400 ¥2,500



59. 四川風麻婆豆腐
Braised Bean Curd & Minced Meat w/Very Hot Sauce

スープ Soup

63. あわび入りスープ

Abalone Soup

(一人前)
(for one person)
鮑魚片湯 ¥1,050

64. 胡椒、酢入り五目スープ

Mixed Meat & Vegetable w/Hot & Sour Soup

酸辣湯 ¥800

65. 干し貝柱と卵白のスープ

Dried Scallop & Albumen Soup

芙蓉瑤柱羹 ¥900

66. とうもろこしのスープ

Corn Soup

粟米湯 ¥700

67. 玉子入りスープ

Egg Soup

蛋花湯 ¥700



64. 胡椒、酢入り五目スープ
Mixed Meat & Vegetable w/Hot & Sour Soup



65. 干し貝柱と卵白のスープ
Dried Scallop & Albumen Soup

※特小盆(SS) 1～2名様、小盆(S) 3～4名様

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※アレルギーがあるお客様は、スタッフにお知らせくださいませ。
Please let us know in advance if you have any food allergies.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

湯麵 Noodles

68. ふかひれの姿入り中華そば(醤油味) 排翅湯麵 ¥6,000
Noodles w/Whole Shark's Fin in Soup
69. ふかひれ入り中華そば(醤油味) 烩翅湯麵 ¥3,500
Noodles w/Shark's Fin in Soup
70. 海の幸入り中華そば(醤油味) 海鮮湯麵 ¥1,900
Noodles w/Seafood in Soup
71. なまこ入り酢と胡椒のとりみ中華そば(醤油味) 大滷麵 ¥1,900
Noodles w/Sea Cucumber in Hot Soup w/Vinegar & Pepper
72. 五目入り酢と胡椒のとりみ中華そば(醤油味) 什景大滷麵 ¥1,600
Noodles w/Chop Suey in Hot Soup w/Vinegar & Pepper
73. 牛肉細切り入り中華そば(醤油味) 牛肉糸湯麵 ¥1,400
Noodles w/Shredded Beef in Soup
74. 豚肉細切りとザーサイ入り中華そば(醤油味) 榨菜肉糸湯麵 ¥1,400
Noodles w/Shredded Pork & Chinese Pickles in Soup
75. 五目入り中華そば(醤油味) 什景湯麵 ¥1,400
Noodles w/Chop Suey in Soup
76. 小海老入り中華そば(塩味) 蝦仁湯麵 ¥1,400
Noodles w/Shrimp in Soup
77. 蟹肉と野菜入り中華そば(塩味) 蟹粉素菜湯麵 ¥1,400
Noodles w/Crab Meat & Vegetables in Soup
78. 担々麵 少子担々麵 ¥1,400
Noodles w/Spicy Minced Meat in Hot Soup
79. 味噌ラーメン 黄醬湯麵 ¥1,200
Miso Noodles

炒麵 Fried Noodles

80. ふかひれ入りあんかけ焼そば(醤油味) 烩翅炒麵 ¥3,500
Fried Noodles w/Shark's Fin
81. 海の幸入りあんかけ焼そば(醤油味) 海鮮炒麵 ¥1,900
Fried Noodles w/Seafood
82. 海の幸入り炒めそば XO醬ソース 上海炒麵 ¥1,800
Sauteed Noodles w/Seafood "XO" Sauce
83. 豚肉細切りと黄にら入りあえそば 蕪黃肉糸拌麵 ¥1,500
Noodles w/Shredded Pork & Yellow Chinese Chive
84. 牛肉細切り入りあんかけ焼そば(醤油味) 牛肉糸炒麵 ¥1,400
Fried Noodles w/Shredded Beef
85. 五目入りあんかけ焼そば(醤油味) 什景炒麵 ¥1,400
Fried Noodles w/Chop Suey
86. 小海老入りあんかけ焼そば(塩味) 蝦仁炒麵 ¥1,400
Fried Noodles w/Shrimp
87. 蟹肉と野菜入りあんかけ焼そば(塩味) 蟹粉素菜炒麵 ¥1,400
Fried Noodles w/Crab Meat & Vegetables
88. ジャージャー麵 炸醬麵 ¥1,400
Cold Noodles w/Minced Meat & Bean Paste

飯 Arranged Rice

89. 海の幸入り炒飯(塩味) 海鮮炒飯 ¥1,500
Fried Rice w/Seafood
90. 蟹肉入り炒飯(塩味) 蟹肉炒飯 ¥1,400
Fried Rice w/Crab Meat
91. 五目入り炒飯(塩味) 什景炒飯 ¥1,400
Fried Rice w/Chop Suey
92. 小海老入り炒飯(塩味) 蝦仁炒飯 ¥1,300
Fried Rice w/Shrimp
93. 野菜と干し海老入り炒飯(醤油味) 素菜炒飯 ¥1,300
Fried Rice w/Vegetables & Dried Shrimp
94. ふかひれのかげご飯(醤油味) 烩翅烩飯 ¥3,200
Shark's Fin on Rice
95. 牛肉細切りのかげご飯(醤油味) 牛肉糸烩飯 ¥1,400
Shredded Beef on Rice
96. 五目のかげご飯(醤油味) 什景烩飯 ¥1,400
Chop Suey on Rice
97. 小海老のかげご飯(塩味) 蝦仁烩飯 ¥1,400
Shrimp on Rice
98. 麻婆豆腐かけご飯 麻婆豆腐烩飯 ¥1,400
Braised Bean Curd & Minced Meat w/Hot Sauce on Rice
99. 天津飯(甘酢ソース) 天津飯 ¥1,400
Crab Omelet on Rice
100. 蟹肉と野菜の玉子雑炊 蟹肉素菜炮飯 ¥1,400
Rice Porridge w/Crab Meat & Vegetables

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。

This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※アレルギーがあるお客様は、スタッフにお知らせくださいませ。

Please let us know in advance if you have any food allergies.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。

All prices include service charge and tax.

点心 Pastry & Sweet

- | | |
|--|-------------------------------|
| 101. 水餃子
Soup with Dumpling | 水餃子(五個) ¥750
(five pieces) |
| 102. ふかひれ餃子
Shark's Fin Dumpling | 魚翅餃子(一個) ¥350
(one piece) |
| 103. 肉まんじゅう
Steamed Pork Bun | 肉包子(一個) ¥350
(one piece) |
| 104. あんまんじゅう
Steamed Sweet Bean Bun | 豆沙包子(一個) ¥300
(one piece) |
| 105. 小籠包
Steamed Soup Dumpling | 小籠包(一個) ¥300
(one piece) |
| 106. 帆立貝焼売
Scallop "Shao-Mai" | 干貝焼売(一個) ¥300
(one piece) |
| 107. 焼売
"Shao-Mai" | 焼売(一個) ¥300
(one piece) |
| 108. 春巻
Fried Spring Roll | 春巻(一本) ¥300
(one piece) |
| 109. 胡麻付け白玉揚げ団子
Fried Sweet Sesame Ball | 芝麻球(一個) ¥300
(one piece) |
| 110. 中国蒸しパン
Steamed Chinese Bread | 花巻(一個) ¥250
(one piece) |
| 111. 桃まんじゅう
Steamed Peach Bun | 寿桃(一個) ¥210
(one piece) |

デザート Dessert

- | | |
|--|---------------------------|
| | (一人前)
(for one person) |
| 112. さつまいもの飴だき
Honey-Caramelized Sweet Potato | 拔糸山芋 ¥1,050 |
| 113. 杏仁豆腐
Almond Jelly w/Fruits Cocktail | 杏仁豆腐 ¥650 |
| 114. とろとろ杏仁豆腐
Soft Almond Jelly | 正宗杏仁豆腐 ¥750 |
| 115. マンゴープリン
Mango Pudding | 芒果凍布甸 ¥650 |
| 116. タピオカ入りココナッツミルク
Coconut Milk w/Tapioca | 椰子西米露 ¥650 |
| 117. ライチシャーベット
Lychee Sherbet | 果汁露冰淇淋 ¥600 |
| 118. バニラアイスクリーム
Vanilla Ice Cream | 冰淇淋 ¥600 |
| 119. 本日のデザート
Today's Dessert | 当日甜品 ¥750 |



113. 杏仁豆腐
Almond Jelly w/Fruits Cocktail



115. マンゴープリン
Mango Pudding



114. とろとろ杏仁豆腐
Soft Almond Jelly



116. タピオカ入りココナッツミルク
Coconut Milk w/Tapioca

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※アレルギーがあるお客様は、スタッフにお知らせくださいませ。
Please let us know in advance if you have any food allergies.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※当レストランで使用しているお米はすべて国産米です。
The rice used in this restaurant is all from Japan.