

職人がひとつひとつ手包みした特製ワンタン麺や点心&餃子など本場の味が約 80 種！

“昭和のオフィス街”として注目を集める街・神田に、

ちょい呑みからワイワイ呑みまで、使い勝手の良い中華ラーメン店登場！

## 『香港屋台 カンフーキッチン 神田店』

11月30日（木）グランドオープン！！

<オープンイベント>11月30日（木）～12月13日（水）

17時～閉店まで生ビール・ハイボール 299円を実施！！

DDグループの株式会社ゴールデンマジック(本社：東京都港区芝 代表取締役社長：山本 勇太)は、『九州熱中屋 神田 LIVE』を改装し、中華ラーメン店『香港屋台 カンフーキッチン 神田店』として11月30日（木）にオープンいたします。きらびやかなネオン輝く活気のある屋台街に迷い込んだかのような店内。定番からオリジナルまで本場の味を再現した約 30 種類のラーメンをはじめ、職人が手包みした特製ワンタンや点心、餃子、お酒のお供にもぴったりな小皿料理など多彩にお楽しみいただけます。



皮にこだわり、ツルっとした喉越しを極めた特製の手包みワンタン麺やオリジナルの胡麻ダレと特製辣油で濃厚な味わいに仕上げた汁なし坦々麺など定番からオリジナルまで、本場の味を再現した約 30 種のラーメンをご提供。

さらに、餡も皮も手作りし、点心職人が一つ一つ手包みした小籠包など、点心や餃子、小皿料理まで全約 80 種類のお料理もお楽しみいただけます。おひとりのちょい呑みから仲間同士のワイワイ呑みまでご活用いただけるちょっとした時に使い勝手の良い中華ラーメン店です。

### 店舗概要

店舗名	香港屋台 カンフーキッチン 神田店 (ほんこんやたい かんふーきつちん かねだてん)
住所	〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町 2-13-26 JR 神田高架下商店街ビル 1・2F
アクセス	J R 神田駅南口より徒歩 1 分 / 地下鉄銀座線神田駅東口より徒歩 1 分
T E L	03-5297-0020
営業時間	平日・祝前日 11:30～23:30 (L.O.22:30) 土日祝 15:00～23:00 (L.O.22:00) ※11月30日（木）オープン日のみ 11:30～15:00 / 17:00～21:00 (L.O.20:00)
総席数	42席 (20.79坪)
平均予算	ディナー2,000円
公式 URL	<a href="https://www.dd-holdings.jp/shops/kungfukitchen/kanda">https://www.dd-holdings.jp/shops/kungfukitchen/kanda</a>
ぐるなび URL	<a href="https://r.gnavi.co.jp/mwuxbn7h0000/">https://r.gnavi.co.jp/mwuxbn7h0000/</a>

## 看板メニューのご案内

グルメの街・香港を食べ歩くように、約 30 種類のラーメン、15 種類の餃子や点心、20 種類以上の小皿料理、炒飯、スープ、デザートまで約 80 種類のメニューをご用意。特製の手包みワンタンを使用したワンタン麺や濃厚な胡麻ダレが食欲をそそる汁なし担々麺など、豊富なラインナップのラーメンはどれも本場の味を受け継いだ一杯ばかり。自慢の「小籠包」も滝のように溢れ出すたっぷりのコーゲンスープを破れないギリギリの薄さの皮で包んだ職人技が光る逸品です。

### ラーメン

#### 皮にこだわり手包みで仕上げたワンタン麺

ツルっとした喉越しがたまらないワンタンは、ひとつひとつ手包み。

こだわりの皮と具材が合わさって醸し出す極上の食感をお楽しみください。

- ・ワンタン麺/塩ワンタン麺 850 円
- ・海老ワンタン麺/塩海老ワンタン麺 900 円

#### 玉葱と花山椒が香るスパイシーでスッキリした味わいの担々麺

中国で名高い伝統の辣油を使用した香港細打ち担々麺は、胡麻の香りやコクがあるのに、スッキリ。女性に大好評。思わずスープを飲み干してしまうヤミツキになる担々麺です。

- ・香港細打ち 担々麺 850 円
- ・香港細打ち豆苗担々麺/激辛香港細打ち豆苗担々麺 1,050 円/1,150 円
- ・香港細打ちパーコー担々麺 1,150 円

#### 味も具材も多彩なメニューが揃う中国仕込みのラーメン

当店のラーメンの魅力は、約 30 種類も揃うメニューの豊富さ。

スープの種類はもちろん、麺も 3 種類から選べるので食べ飽きることがありません。

- 醤油ラーメン/塩ラーメン 690 円

透明感のある当店特製スープです。優しいけれど、しっかりした味。

- ・スーラタンメン 850 円
- ・ダブル溶き卵 スーラタンメン 950 円
- ・激辛 スーラタンメン 950 円

コクのある酸味と辛みと旨みのバランスを追求。玉子を入れてよりまろやかな味わいに。

- フカヒレラーメン 1,580 円

オイスターソースが効いた濃厚な味わいの贅沢なフカヒレラーメン。

- 醤油ホワイトチャーシューメン/塩ホワイトチャーシュー麺 950 円

じっくり煮込んだ柔らかなチャーシューを麺が見えない程、ぎっしり敷き詰めました。

- ホワイトターロー麺 1,050 円

厚切りのお肉が、すっきりした醤油スープと相性抜群!!

- パーコー麺 1,150 円

濃いめの味付の豚肉の唐揚げは、肉汁の旨みと脂がスープを更に美味しくさせてくれます。

- 麻婆麺 950 円

熟成された豆板醤を使った深みと辛みのある味。山椒がピリッと絶妙なアクセントに!

- 五目うま煮ラーメン 1,150 円

熱々!!野菜・エビ等、たくさんの具材がたっぷり入ったとろみたっぷり広東麺です。

- ルージャン麺 1,100 円

豚バラ肉を特製の中国醤油ベースのタレで炒めたコクがたまらない逸品。

- 青唐ネギラーメン 850 円

ピリッと辛い青唐辛子と塩スープが相性抜群!! キリっとした癖になる味!

- 海老麺 1,150 円

プリプリの海老がたっぷり入り食べ応えも抜群!

- ジンジャー野菜タンメン 1,050 円

野菜たっぷり、特製生姜ダレで身体が温まる一杯に。

- 濃厚 鶏白湯塩ラーメン 950 円

鶏の旨みがつまった濃厚鶏白湯は、クリーミーでポタージュのような優しい味わい。

- 柚子胡椒香る 野菜の鶏もみじ白湯ラーメン 1,050 円

鶏の旨みが凝縮した濃厚白湯塩スープに柚子胡椒がピリッと良いアクセント。



### 3種類ご用意するこだわりの中華麺

#### ■昔ながらの細麺

昔ながらの卵つなぎ麺。細打ちで歯切れが良く、主張しすぎないため、清湯（塩・醤油スープ）などスッキリしたスープと相性抜群！

#### ■王道の中太麺

小麦の味もしっかりと感じられる麺で、スープを選ばず、どのラーメンもお楽しみいただける、麺好きにオススメの王道の麺。

#### ■噛みごたえ抜群の刀斬麺

まるで刀で斬った様な太麺で坦々麺やスーラータンメン等、パンチのあるスープにぴったり！ スープに負けない噛み応えのある麺。



### 点心・餃子（8種）

#### 本場職人の技が光る小籠包

本場・香港の小籠包職人が皮も餡も手作り。

ひとつひとつ手包みでこだわりを持って作った本格的な小籠包をご提供いたします。

毎日、7時間煮込んで作られる秘伝のコラーゲンスープには、厳選した豚の皮（トンピ）をふんだんに使用。

肉に対して2倍の量が入ったコラーゲンスープを包む皮は、破れないギリギリの薄さを追求いたしました。

小籠包は3種類ご用意しており、3種食べ比べセットもご用意しています。

#### ■コラーゲン小籠包 630円

豚肉を7時間煮込んだ自慢のコラーゲンスープが溢れ出します。絶対召し上がって頂きたい1品です。

#### ■帆立小籠包 690円

帆立の旨みをぎゅーと凝縮した帆立のエキスタっぷりのジューシーな味わい。

#### ■上海蟹味噌小籠包 890円

上海蟹の味噌が濃厚なコクを生み出す贅沢な味わいの小籠包。



#### ビールやご飯のおともに！焼き餃子

#### ■よだれニンニク餃子 480円

ヤケド注意!!口にした瞬間、肉汁が溢れだします!!もちもちとしたこだわりの皮に、ニンニクとお肉の旨みをぎゅーと包んでいます。また食べたくなる事、間違いなし!!

#### ■野菜餃子 480円

もちもちの皮に野菜をたっぷり包みました。野菜たっぷりでヘルシー！

#### ■海老ニラ餃子 498円

ぷりっとした海老とニラの風味が抜群!! もっちりした皮も絶品です！



### 一品料理（26種）

生ビールや中国の青島ビール、シンガポールのタイガービールなどのビール、グラスややかんでご用意する紹興酒などお酒のお供にぴったりの一品料理も豊富にご用意しています。※一部メニューは15時からのご提供となります。

#### ■クラゲ冷菜 529円

厳選した食感の良いクラゲを中国調味料で。さっぱりながらコクがある冷菜です。

#### ■砂肝キュウリ 398円

砂肝のサクサク感と胡瓜シャキシャキ感の食感をお楽しみいただけます。

#### ■棒棒鶏 398円

大人気!!坦々麺が名物の当店の特製ゴマダレを使用。濃厚で香ばしい味わい。

#### ■蒸し鶏 特製生姜ダレ 549円

ジューシーな蒸し鶏に、特製生姜ダレをたっぷりの葱とともにかけました。



■干し豆腐サラダ 529 円

干し豆腐を中華風にサラダに仕立てました。ヘルシーながらお酒とも相性抜群！

■海老チリソース 898 円

ぷりっとした大きな海老を特製のチリソースで。ボリューム感も満点です。

■海老マヨネーズ 898 円

一口には食べれない!?ぷりっとした大きな海老を特製のマヨネーズソースで。

■油淋鶏 762 円

ジューシーな鶏肉を特製のタレで。濃厚な味わいでお酒がすすみます！

■黒酢豚 649 円

特製の黒酢の酢豚です。独特の香りをお楽しみください。

■豚肉とキクラゲの玉子炒め 488 円

豚肉とキクラゲをふわふわの玉子と合わせ、オイスターソースで炒めました。

■トマトの玉子炒め 498 円

定番、トマトの酸味とふわふわ卵の甘みが美味しさの相乗効果を生み出します。

■香港スタミナ炒め 649 円

中国醤油が香る、いかにもスタミナがつきそうな箸がすすむ逸品です。



## コースメニュー (3 種)

当店の人気メニューを取りそろえたお得なコースメニュー。

歓送迎会や忘年会などの年間行事にぴったりの飲み放題付きコースや

女子会で楽しんで頂けるような点心食べ放題コースまで、

幅広いシーンにご活用いただけるメニューを取りそろえております。

■カンフーキッチン達人コース 1,980 円

定番人気の一品料理を取りそろえたお得なコース。♫物をお選びいただくこともできます。

■5種の点心食べ放題コース 1,980 円

職人が手作りする自慢の点心を心ゆくまでお楽しみいただける、女子会にもぴったりのコースです。

■フカヒレと上海蟹小籠包のコース 2,480 円

中華で人気の豪華食材・フカヒレと上海蟹を両方楽しんでいただける、贅沢なコースです。



## 店内のご案内



きらびやかなネオンが輝き活気あふれるアジアの屋台街に迷い込んだかのような店内には  
おひとり様でも気軽にご利用いただけるカウンター席や、  
屋台のような雰囲気やワイワイと語らえるテーブル席をご用意。  
職人の手元が見えそうなほど近い厨房からできたてのお料理をお席にお届けします。  
ふらっと気軽に立ち寄ってのちょい呑みから、仲間同士のちょっとした宴会や女子会まで、  
再開発が進み“昭和のオフィス街”として注目を集める街・神田で、  
様々なシーンに使い勝手の良い空間をご提供しています。

### <お席のご案内> 全 42 席

- カウンター席 1階：9席 2階：5席
- ボックス席 2名席×1卓、4名席×2卓
- テーブル席 4名席×1卓
- 円卓 4名席×2卓、6名席×1卓

### 【会社情報】

- 会社名 : 株式会社ゴールデンマジック
- 所在地 : 東京都港区芝 4-1-23 三田 NNビル 18階
- 代表者 : 代表取締役社長 山本 勇太
- 事業内容 : 飲食店の経営
- 店舗数 : 東京・埼玉・千葉・神奈川・大阪・京都・兵庫 : 計 103 店舗(2017年10月末日時点)
- 設立 : 2009年5月
- 資本金 : 1億円
- U R L : <http://www.golden-magic.com/>

【本リリースに関するお問い合わせ】  
株式会社 DD ホールディングス 広報部 亀田・佐々木  
TEL : 03-6858-6085 / FAX : 03-6858-6086  
E-Mail : [pr@dd-holdings.com](mailto:pr@dd-holdings.com) / 店舗情報サイト : <https://www.dd-holdings.jp/>