

きらびやかなネオン輝くアジアの屋台街に迷い込んだかのような店内で
定番からオリジナルまで、本場中国の味を再現した26種のラーメンをご提供
昼から深夜まで営業する町の中華ラーメン店

『香港屋台 カンフーキッチン 北千住店』

6月2日(金) グランドオープン!!

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、『天ぷら食べ放題 Gachi 北千住店』を改装し、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でランチからディナー、深夜までお食事からちょい飲みまで、おひとりでもグループでも気軽にお立ち寄りいただける中華ラーメン店『香港屋台 カンフーキッチン 北千住店』として6月2日(金)にオープンいたします。



定番からオリジナルまで、本場中国の味を再現した26種のラーメンをご提供。

麺は、昔ながらの細麺、王道の中太麺、噛みごたえ抜群の刀斬麺と

こだわりの3種類の麺をご用意。

きらびやかなネオン輝く活気のあるアジアの屋台街に迷い込んだかのような店内で

ラーメンをはじめ、餃子や点心、小皿料理まで

全約80種の料理をお楽しみいただける

昼から夜、深夜までご利用いただける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 北千住店 (ほんこんやたい かんぷーきつちん きたせんじゅてん)
住所	〒120-0034 東京都足立区千住 2-65 五十嵐ビル 1階
アクセス	JR・地下鉄北千住駅 西口徒歩1分
TEL	03-5284-3889
営業時間	11:30~28:30 (LO28:00) ※6月2日(金)~6月4日(日) 11:30~21:00 (LO20:30)
総席数	59席 (24.18坪)
平均予算	ディナー2,000円
URL	https://r.gnavi.co.jp/6aaev7kn0000/

看板メニューのご案内

グルメの街・香港を食歩くように 15 種類の餃子や点心、20 種類以上の小皿料理、26 種類のラーメン、炒飯、スープ、デザートまで全 80 種のメニューをラインナップ。自慢の「小籠包」は滝のように溢れ出すたっぷりのコラ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。お酒と一緒に、お食事に、グループでもおひとりでも、使い勝手の良い中華ラーメン店です。

ラーメン

26 種類もの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 26 種類揃うメニューの豊富さ。

スープの種類はもちろん、具材は同じ肉でも薄切りや厚切り、豚バラ、スペアリブなど、さまざまな具材を用意しているのも中国系ラーメンの醍醐味です。

麺が 3 種類から選べるので全部で 78 通りのラーメンからお選びいただけます。

- 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。
 - ホワイトチャーシューメン/塩ホワイトチャーシュー麺 980 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。
 - ワンタン麺/塩ワンタン麺 850 円
皮にこだわり手包みしたワンタンは、ツルツとした喉越しがたまりません。
 - 海老ワンタン麺/塩海老ワンタン麺 900 円
ぶりっとした海老の食感がたまらない海老ワンタン麺。
 - ホワイトターロウ麺 1,020 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 1,020 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 900 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 980 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 980 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 950 円
ピリッと辛い青唐辛子と塩スープが相性抜群!! キリッとした癖になる味!
 - 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 920 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 890 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 890 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。¥
 - ・濃厚 担々麺/激辛濃厚 担々麺 1,000 円
・激辛濃厚 豆苗担々麺 1,280 円
- 当店オリジナルの強めの胡麻ダレと特製辣油で、濃厚な味わい。
- パーコー担々麺 1,280 円
濃厚な当店オリジナル特製担々スープに、パーコーの脂と旨みが加わった至極の一杯。
 - ・スーラタンメン 900 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 1,000 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 1,480 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。



ラーメン



ワンタン麺



パーコー麺



激辛濃厚
豆苗担々麺



激辛
スーラタンメン

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 590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 780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 780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 390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 390円

もちもちの皮に野菜をたっぷり包みました。野菜たっぷりヘルシー！

■海老ニラ餃子 480円

ぷりっとした海老とニラの風味が抜群!! もちもちした皮も絶品です！



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 420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。

■砂肝きゅうり 390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 490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 490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 480 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 880 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 880 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 680 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！
- 黒酢酢豚 620 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 460 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 460 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。



店内のご案内

きらびやかなネオン輝く活気のあ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をはじめ、
屋台のような雰囲気やワイワイと語らえるテーブル席と
シーンによって使い勝手の良いお席をご用意しております。

＜お席のご案内＞ 全 59 席

- カウンター 10 席
- テーブル席 A 2 名席×4 卓
- テーブル席 B 2 名席×5 卓、3 名席×1 卓
- テーブル席 C 2 名席×8 卓、
- 円卓 4 名席×3 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 101 店舗(2017 年 4 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】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報部 亀田
TEL : 03-6858-6085 / FAX : 03-6858-6086

ゴールデンマジック HP : <http://www.golden-magic.com> / E-mail : pr@diamond-dining.com