

KOUGEI

MENU BOOK

HAERA B2F, 3-25-1 NISHIKI, NAKA-KU,
NAGOYA, AICHI 460-0003

EST.2026

01 PICK UP

コウゲイ

虹霓の陳麻婆豆腐 1,980YEN

四川料理代名詞、絶品の麻婆豆腐。
山椒の刺激と濃厚なコクがひと口でクセになる。
KOUGEIを代表する一皿です。

辛さ ■■■□



02 PICK UP

贅沢キャビアビーフン 2,980YEN

キャビアの塩気と香りをビーフンに纏わせた温冷前菜。
最初の一口で店の味を伝える一皿です。

03 PICK UP

新定番 担担牛肉 2,580YEN

虹霓を語るならこの一皿。
濃厚魚介担担ダレと黒毛和牛サーロインの旨みが絡み、
思わず箸が進む味わいです。
最後は追い麵を加えて、余すことなくお楽しみいただけます。

辛さ ■□□





PICK UP MENU やみつきXO醤きゅうり

APPETIZER

前菜 / あて

八寸前菜おまかせ盛り

人気の前菜盛り合わせ。
KOUGEIの“おいしいところ”を少しずつお楽しみいただけます。
※2人前から承ります。ご人数分でご注文ください。

1人前 1,980YEN~

痺れ香る よだれ鶏 辛さ ■□□

辛味・痺れ・酸味が織りなす、奥行きのあるうまさ。
KOUGEIの定番前菜です。

1,580YEN

(おすすめの一品)



※写真は2人前の盛り付け例です。

OTHER APPETIZER

贅沢キャビアビーフン	2,980YEN	とろとろ茄子の香味生姜ソース	700YEN
やみつきXO醤きゅうり	700YEN	サーモンの葱 ^{ネギ} 山椒和え	1,200YEN
ネギ油香る 低温火入れ蒸し鶏	1,580YEN	冷製青椒 ^{チンジャオ} ピータン	1,200YEN
旨みザーサイ	800YEN	辛さ ■□□	
クラゲの醤油甘酢	1,200YEN	キラゲの黒酢マリネ 中華仕立て	800YEN
おつまみXO醤	800YEN	辛さ ■■■□	
		怪しい味のカシューナッツ	800YEN



旨みザーサイ



怪しい味のカシューナッツ



PICK UP MENU フカヒレ土鍋煮込み



MAIN DISHES

メイン／一品

フカヒレ土鍋煮込み

中華の王道 フカヒレを土鍋で贅沢にいただく一品。

11,000YEN

フカヒレの上海蟹味噌煮込み

上海蟹味噌の芳醇な旨みが溶け込んだ濃厚な煮込み。

13,200YEN

エビチリ(4尾〜) 辛さ ■□□

甘辛のバランスを極めた王道中華。

1,980YEN

角煮黒酢豚

香ばしく揚げたおこげと、コク深い黒酢あんの酢豚。
外はカリッと、中はやわらか。
食感と香りの変化も楽しめる当店おすすめの一品。

1,580YEN

OTHER MAIN DISHES

虹霓の陳麻婆豆腐

辛さ ■■■□

1,980YEN

新定番 担担牛肉

辛さ ■■■□

2,580YEN

KOUGEIのエビマヨ(2尾〜)

980YEN~

痺れる麻辣豆花^{トウファ}

辛さ ■■■□

1,200YEN

イカと季節野菜の瞬間炒め

2,200YEN

揚げ茄子のスパイス炒め

辛さ ■□□

1,200YEN

週末の黒毛和牛レバニラ

(週末・数量限定)

2,200YEN



KOUGEIのエビマヨ



揚げ茄子のスパイス炒め



PICK UP MENU 裏名物 カラスミ大根餅

FRIED & STEAMED

揚げ / 蒸し

虹鳧名物 ^{イワシ} 鰯の極太春巻き

サクッと噛んだ瞬間、鰯の旨み溢れる。
鰯を贅沢に使用した一品。

(数量限定) 1本〜 1,480YEN

麻辣or黄金手羽先 (2本〜)

香るしびれ、あと引く旨辛でビールが止まらない。
名古屋名物手羽先を中華アレンジ。
辛くない黄金手羽先にも変更できます。

600YEN〜 麻辣の場合 辛さ ■□□

ひょうさんの点心3種盛り

フカヒレ餃子 / 海鮮餃子 / 翡翠餃子
人気の点心3種を集めました。
※1つつ追加可能です。

1,200YEN〜



虹鳧名物 鰯の極太春巻き



点心3種盛り



麻辣or黄金手羽先



中華ちまき

OTHER FRIED&STEAMED

裏名物 カラスミ大根餅 (1個〜) 980YEN〜

ひょうさんの溢れる肉汁小籠包 (3個〜) 1,000YEN〜

ポテトフライ (麻辣 or 四川岩塩) 800YEN

中華ちまき (1個〜) 800YEN〜

HAERA B2F, 3-25-1 NISHIKI, NAKA-KU,
NAGOYA, AICHI 460-0003

EST.2026



RICE & NOODLES, DESSERT

ご飯 / 麺 / デザート

黄金炒飯

シンプルだからこそ旨さが引き立つ中華の王道。

1,000YEN

上海蟹味噌香る ご褒美炒飯

ちょっと特別な日に食べたい蟹味噌あんかけ炒飯。

2,800YEN

カラスミ炒飯

ひと口ごとに広がるカラスミのコクと奥深い旨み。
素材の存在感が際立つ一皿。

2,200YEN

白ごはん

小 250YEN / 中 350YEN / 大 450YEN

(飯)

濃厚コク旨 担担麺 辛さ ■□□

ごまのコクとピリ辛スープ。
しっかり濃くて満足度の高い王道の一杯。

1,500YEN

ニラまし和え麺

お酒にもあう力強い味付けで、
食欲そそる緑が香り引き立つ汁なし麺。

1,500YEN

干しエビとネギ油の和え麺 1,500YEN

汁なし担担麺 辛さ ■□□ 1,500YEN



ニラまし和え麺

(麺)

ご飯 / 麺 / デザート

飲める なめらか杏仁豆腐

南杏と北杏を合わせた奥行きある香り。
上質なミルクと生クリームで仕立てた贅沢な口どけ。

600YEN

黒蜜のとろける豆腐花 (2名様分)

目の前で豆乳から仕上げる、温かなできたての豆花。
なめらかな口あたりに、黒蜜のコクとほんのり塩気。

980YEN

サクとろエッグタルト 1個 500YEN~

もちり胡麻団子 1個 300YEN~



サクとろエッグタルト



もちり胡麻団子

(デザート)



CHINESE BAL KOUGEI

素材、火入れ、一皿の余韻まで。

虹霓の哲学と確かな味わいを継承しながら、料理への姿勢はそのままに、

より日常の中で楽しんでいただける形へと落とし込みました。

皆様の日常に、少し特別な時間を添えられますように。



KOUGEI

〒460-0003
名古屋市中区錦3-25-1 HAERA B2階
© kougei.chinesebal



Instagram



Reserve

689酒吧

〒461-0002
名古屋市東区代官町34-17
© 689juba.nagoya



Instagram



Reserve

虹霓

〒451-0042
名古屋市区那古野1-34-16
© china.kougei



Instagram



Reserve