

豊橋駅から徒歩5分、中国料理『新珠飯店』。最後の一口まで残さず食べたくなる料理です。

中国料理
新珠飯店

ランチメニュー

季節のメニュー

ご予約・お問い合わせ ☎ 0532-53-6531

ホーム
home

ご挨拶
intro

ご宴会
party

お品書き
menu

お飲み物
drink

店内空間
floor

店舗情報
shop guide

ご予約
reserve

いつも笑いと感動に
出逢える中国料理を

自分が食べたいと思えないものは使わない。
自分の体が健康でいいから、体に良い物を使う。
だから自分の作る料理には、出来るだけ体に良い物を
使う様心掛けています。

40年間料理を作ってきたが、昨年美味しいと思った味でも
今年美味しいと思うとは限らない。
今、美味しいと思ってくれる人は来年もはたしてそう思うだろうか?

だから新珠飯店の料理は常に上を目指し進化し続けています。
一日一日が勉強の日々です。

そうしてお客様に
最後まで、満足して食べて頂ける味を提供しています。



中國料理 新

新珠飯店の歴史

1970年、「中国料理 新珠飯店」を、初代が創業いたしました。

その後、息子である二代目のオーナーシェフが店を継ぎ、2006年に
店舗を大幅にリニューアル。
1階、2階とも大きな変貌を遂げ、今に至ります。

長年のお客様にご愛顧いただいてきた味を守りながら、新しい歴史を皆様に感じて
いただけるよう日々精進し、心のこもった本格中華をお届けいたします。



パイタンスープ

丸鶏と豚骨をぐつぐつ煮込みながら作るコク深いスープ。
フカヒレの煮煮などに使用します。

チンタンスープ

金華ハムの旨みをそのまま凝縮した深みのあるスープ。
フカヒレスープなどに使用します。

干貝スープ

ホタテの貝柱を水で戻して紹興酒としょうが、ネギを加えて作られるスープ。
色々な料理の旨みを引き出すスープです。

・材料

肉料理の材料

豚肉は田原豚、鶏は浜夷鶏、牛肉は静岡のメス牛を中心としており、地元の安全な食材を心掛けております。

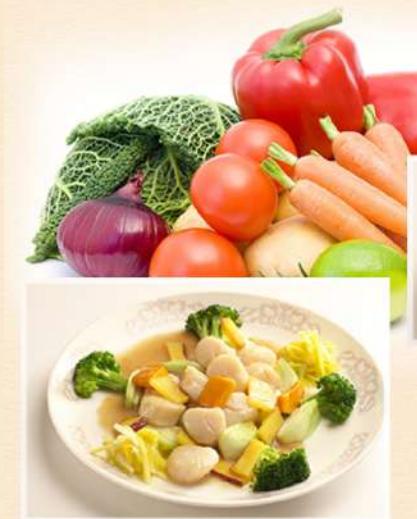


魚料理の材料

豊橋市場に自ら足を運び、昔から付き合いのある魚屋から
いいものだけを選び、仕入れております。



帆立は出来るだけ生を使用。また、水ダコ、すっぽんなど
市場でしか入れられないものも使用しております。



新鮮な野菜

野菜は渥美半島の生産者さんの旬のものを多く使用しています。
採れたての野菜には勢いがあり味が良い為、
料理を美味しくしてくれる新鮮な野菜だけを使って作っております。

・空間

中国料理
新珠飯店



60名様の大宴会場についてはこちら

>> PDF 印刷はこちらから

| ホーム | ご挨拶 | ご宴会 | お品書き | 店内空間 | 店舗情報 | ご予約 | お店からのお知らせ・Facebook |

中国料理 新珠飯店

② 0532-53-6531

お電話の際は「ホームページを見た」とお伝えくださいとスムーズです
〒440-0888 豊橋市駅前大通1丁目83
JR各線・名鉄名古屋本線「豊橋駅」から徒歩約5分
Lunch 11:30~14:30/Dinner 17:30~22:00
定休日/火曜日（宴会の場合は相談芯）
インボイス制度登録済：T9180302012155

新珠飯店ブログ

ご予約のお客様はこちら

お店からのお知らせ
フェイスブック

中国料理
新珠飯店

ツイート

フォローする 150

© Aravama-Hanten. All Rights Reserved.

^ページの先頭へ