

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  
info

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たいから、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。



## 中国料理 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いた味を守りながら、新しい歴史を皆様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。  
フカヒレの姿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。

### 肉料理の材料

豚肉は田原豚、鶏は錦炎鶏、牛肉は静岡のメス牛を主に使用して  
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仕入れられないものも使用しております。



## 新鮮な野菜

野菜は遼東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

美味しい料理を楽しむための居心地の良い空間  
ご家族やお友達との気ままな会食にも、  
大切な方々をもてなすご宴会にも。



我が家のようにくつろげる場所として、  
お客様を気持ちよくおもてなしする場所として、  
皆でわいわい騒げる会合の場として、  
皆さまの身近な場所としてお気軽にご利用ください。





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

中国料理 新珠飯店

☎ 0532-53-6531

お電話の際は「ホームページを見た」とお伝えくださるとスムーズです  
〒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/Dinner17:30~22:00  
定休日/火曜日（宴会の場合は相談応）  
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](#)

[ツイート](#)

[フォローする](#) 150

© Aratama-Hanten. All Rights Reserved.

↑ ページの先頭へ