

豊橋で担々麺・天津飯・チャーシュー・ラーメン・ランチコースが人気

中国料理 新珠飯店

ご予約・お問い合わせ ☎ 0532-53-6531

ランチメニュー »

季節のメニュー »

ホーム
home

ご挨拶
intro

ご宴会
party

接待
reception

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

※表示価格は全て税別表記です。

当店の料理

美味しいことはもとより、シェフ自ら“自分が安心して食べられる物だけをお客様にも食べていただきたい”という思いから、様々な素材の味を融合させて深い味を実現しています。

1つの味に満足せず、常に上を目指してお客様に新鮮な美味しさを提供出来るよう務めております。



紅焼排翅(フカヒレ姿煮)

気仙沼のヨシエイ加工から直接仕入れるフカヒレは、奥深くまで行き渡る味。素材と素材が融合して深い旨味と味わいを生み出す



口に入れた瞬間、甘味とコクが広がる濃厚なスープ。素朴なく煮たフカヒレは、舌の上に心地よい食感を残してとろけるような味わいです。中国料理の至高の味を、ぜひ一度お楽しみください。

フカヒレは味がとても染み込みにくいため、凝縮したスープを作ります。
トンコツ・鶏足、鶏肉・豚肉などを2時間かけてトロトロに煮込んで出汁をとった、当店が誇る『黄金のスープ』で仕上げます



当店のフカヒレは大ききで指定していただけます



大 約120g

12,500円(税別)



中 約80g

7,700円(税別)



小 約60g

4,000円(税別)

フカヒレスープ(上海蟹入り)

1,400円(税別)



様々な食材が凝縮し合い、ほんのり甘味を感じるほど濃厚で深みのあるフカヒレスープ。コクがあるけれど後味良く、心地よい旨味の余韻が楽しめます。蟹の身入り。



フカヒレスープに使用する出汁スープは、当店の『黄金3種のスープ』の1つ。鶏肉や豚肉、金華ハムなど、大量の具を8時間以上かけて濃厚なスープに仕上げます。

フカヒレあんかけご飯(魚翅飯)

3,500円(税別)



黄金のスープで煮込んだ旨みたっぷりのフカヒレをかけた、あんかけご飯。煮込みス、フのやさしい甘味と旨味がご飯によく合い、何食でも食べたくなるおいしさです。食べるごとに喉を引くその味にリピーター続出の人気メニューです。



自家製チャーシュー 550円(税別)

じっくりと自家製タレに漬けた豚肉をオーブンで時間をかけて火を通し、柔らかく極上の味のチャーシューに



1



自家製タレにしっかりと漬ける

2



オーブンで時間をかけて焼き通す

3



一度取り出し、表面の脂が固まるように空気を流す

4



再びオーブンへ、300℃の熱で一気に焼き上げます

自家製XO醬

奥深い味 自家製XO醬



中国料理には欠かせないXO醬も自家製で手作りしております。
高級な食材をふんだんに使ったオリジナルの自家製 XO 醬の
奥深い濃厚な味をお楽しみください。

・XO 醬メニュー・

XO 醬貝柱(ホタテ貝と野菜の自家製 XO 醬炒め) 1,900円(税別)

肉厚で柔らかなホタテ貝を、野菜と一緒に炒めます。
自家製XO醬と特製スープによる深みのある味わいをご堪能ください。

上海蟹

旬の素材の持ち味を最大限に引き出した 上海蟹

中国上海より直送の新鮮な上海蟹を活きたまま
紹興酒に漬け込んだ蟹味噌は、
甘味、コク全てが格別。



北京ダック



香ばしく焼き上げた 北京ダック

下処理したアヒルを丸ごとがで焼く、北京料理の代表料理の
ひとつである北京ダック。パリパリに焼き上げた皮は勿論、
ジューシーな肉も味わい深い。
自家製の甜麺醤と一緒に召し上がってください。

担々麵

胡麻ダレのまろみと、 ピリ辛のバランスが絶妙！

手間を惜まず丁寧に炒った胡麻の味が、香ばしい香りとともに
口の中に広がります。
ストレート麺なのにスープの絡みがよくて、フワフワとしたのど越しと共に、
胡麻ダレのおいしさを余すところなく味わえます。
ひき肉で、甘みの効いた肉味噌がうまみとコクをそえて、一段と深みのある
味わいを作り出しています。シャキッとした白ネギの食感とホウレン草が
後味をさっぱりとさせてくれて、全体のバランス良く、隠の無いおいしさです。





一度食べたらやみつきになる味

天津飯

ふっくら卵とご飯を濃厚な特製あんと一緒に
お召し上がりください。

口に入れたとたん、ほのかな甘みが優しく広がり
1度食べたら忘れられない味と言われる程の
当店一押しの一品です。

• その他にも様々なお料理を用意しております。

中国料理
新珠飯店

※表示価格は全て税別表記です。



棒棒鸡（蒸し鶏の胡麻だれ）

750円



生炒貝柱（ホタテ貝と野菜のあっさり炒め）

1,600円



乾焼蝦仁（小エビのチリソース煮）

1,400円



冷麺 三種類
（冷し中華、四川風冷麺、棒棒鶏冷麺）



ほの国ラーメン 醤油湯麺
（トマトと大葉のピリ辛塩ラーメン）

900円



芒果布丁（マンゴープリン）

350円

• ランチメニュー 昼の席【営業時間】11:30～14:30

中国料理
新珠飯店



メインを選べる週替りランチセット 1,000円（税別）

※下記はある日の一例です

- 1.3種前菜
- 2.メイン
下記より1品お選びください
・鶏の串と野菜のカキソース炒め（+100円）
・季節のランチ（お席に確認してください）
・ニラレバ炒め
・麻婆豆腐
・小エビのチリソース煮
- 3.ライス・自家製漬物
- 4.本日のデザート
- 5.中国茶



麺を選べるランチセット
1,000円（税別）

ミニコースランチ
1,500円（税別）

プリフィックスランチ
2,000円（税別）

- 3種前菜
- メイン
 - 1品お選びください
 - 担々麺
 - チャーシュー麺
 - 豆腐湯麺(野菜味噌ラーメン)
 - 炸湯麺(※こちらのみ税別855円)
- ライス・スープ・自家製漬物
- 本日のデザート
- 中国茶



- 3種前菜
- メイン
 - 1品お選びください
 - 海の幸と野菜のカキソース炒め(+50円)
 - 季節のランチ(お店に確認してください)
 - ニラシ(炒め)
 - 麻婆豆腐
 - 小エビのチリソース煮
- 自家製点心3種
- ライス・スープ・自家製漬物
- 本日のデザート
- 中国茶



- 3種前菜
- メイン
 - 2品お選びください
 - 海の幸と野菜のカキソース炒め(+50円)
 - 季節のランチ(お店に確認してください)
 - ニラシ(炒め)
 - 麻婆豆腐
 - 小エビのチリソース煮
- 自家製点心
 - 下記より3品お選びください
 - エビ蒸餃子
 - ホタテ蒸餃子
 - ふかひれ蒸餃子
 - 肉シュウマイ
 - ホタテシュウマイ
 - かにシュウマイ
 - 茹で蒸餃子
 - 大饅頭
- ライス・スープ・自家製漬物
- 本日のデザート
- 中国茶

ミニコース麺ランチ

1,500円(税別)

- 3種前菜
- 下記より1品お選びください。
 - 担々麺
 - チャーシュー麺
 - 豆腐湯麺(野菜味噌ラーメン)
 - 炸湯麺(※ミンチ入り醤油ラーメン) ※こちらのみ税別1,364円
- 自家製点心3種
- ライス・自家製漬物
- 本日のデザート
- 中国茶

プリフィックス麺ランチ

2,000円(税別)

- 3種前菜
- 下記より1品お選びください
 - 担々麺
 - チャーシュー麺
 - 野菜味噌ラーメン
- 小エビのチリソース煮
- 自家製点心
 - 下記より3品お選びください
 - エビ蒸餃子
 - ホタテ蒸餃子
 - ふかひれ蒸餃子
 - 肉シュウマイ
 - ホタテシュウマイ
 - かにシュウマイ
 - 茹で蒸餃子
 - 大饅頭
- ライス・自家製漬物
- 本日のデザート
- 中国茶

コースランチ

2,200円(税別)

- 3種前菜(時々鶏他)
- 紅焼肉(豚肉のやわらか煮)
- 乾焼鰯(小エビのチリソース煮)
- 自家製点心3種
- ライス・スープ・自家製漬物(+500円でライス・スープを担々麺に変更出来ます)
- デザート
- 中国茶



◆メニュー表

中国料理 新時飯店

お持ち帰りの際は容器代として+30円を頂いております。

※表示価格は全て税別表記です。

前菜	スープ
緑色搾菜(ザイサイ漬物)	粟米湯(コーンスープ)
特製鶏肉(自家製チャーシュー)	龍菜湯(野菜スープ)
松花皮蛋(ピータン)	酸辣湯(ピリ辛スープ)
棒々鶏(鶏し鶏の紹興だれ)	魚翅湯(フカヒレスープ)
薑白肉(豚肉の薬膳ソースがけ)	
海蜇冷菜(クラゲの冷菜)	
	点心
	煎香貼餃(焼餃子)
	紅油水餃(四川水餃子)
	鮮肉春卷(春巻き2本)
	小籠包(シウロンポウ 2ヶ)
	鮮甜菜餃(エビ蒸餃子 2ヶ)
	扇貝蒸餃(ホタテ蒸餃子 2ヶ)
	蟹肉燒売(上座かにシュウマイ 2ヶ)
	魚翅菜餃(フカヒレ蒸餃子 2ヶ)
	扇貝燒売(帆立シュウマイ 3ヶ)
	肉燒売(広東風肉シュウマイ 4ヶ)
スペシャル料理	麺料理
紅燒排翅(フカヒレ姿煮)	担々麺(タンタンメン 辛さの調節が出来ます)
魚翅飯(ふかひれあんかけご飯)	炸湯麺(ミンチ入り醤油ラーメン)
魚翅湯麵(ふかひれラーメン)	又燒麵(チャーシューメン)
北京ダック丸焼	椒の鴨麵(椒チャーシューメン)
北京ダック	
海鮮料理	
鱈油貝柱(ホタテ貝と野菜のオイスターソース炒め)	
生の貝柱(ホタテ貝と野菜のあっさり炒め)	
煎油貝柱(ホタテ貝と野菜のクリーム煮)	
XO醬貝柱(ホタテ貝と野菜の自家製XO醬炒め)	
鱈油鮮花(モンゴイカと野菜のオイスターソース炒め)	
蒜茸炒花(モンゴイカと野菜のあっさり炒め)	

魚香鶏片（モシゴイカと野菜の四川風辛味炒め）	1,500円
乾焼蝦仁（小エビのチリソース煮）	1,400円
糖菜蝦仁（小エビとカシューナッツの炒め）	1,400円
椒仁豆腐（小エビ入り豆腐煮）	1,400円
椒仁炒蛋（小エビ入り玉子炒め）	1,400円
沙汁蝦仁（ぷりぷりエビのマヨネーズソース炒め）	1,400円

肉料理

青焼牛肉絲（牛肉とピーマンの細切り炒め）	1,300円
回鍋肉（豚肉とキャベツの自家製味噌炒め）	1,300円
紅焼肉（豚角煮のやわらか煮）	1,400円
糖醋肉塊（酢豚・スプタ）	1,200円
莖菜肝片（ニラレバ炒め）	1,100円
軟片鶏塊（若鶏の唐揚げ）	1,100円
油淋片鶏（若鶏の唐揚げ香味ソースかけ）	1,200円
脆皮鶏丁（鶏肉とカシューナッツ炒め）	1,100円
宮保鶏丁（鶏肉と野菜の唐辛子炒め）	1,150円
鹽焗鶏丁（鶏肉と野菜の自家製味噌炒め）	1,100円

豆腐料理・玉子料理

麻婆豆腐（マーボ豆腐）	1,150円
椒仁豆腐（エビ入り豆腐煮）	1,400円
芙蓉蟹（カニ入り玉子あんかけ）	1,400円
椒仁炒蛋（エビ入り玉子炒め）	1,400円

豆腐叉燒麵（味噌チャーシューメン）	900円
什錦湯麵（海鮮入五目ラーメン）	900円
ほの国ラーメン番茄湯麵（トマトと大葉のピリ辛塩ラーメン）	900円
魚翅湯麵（ふかひれろーめん）	3,500円
什錦炒麵（海鮮入五目あんかけ焼きそば）	1,100円
什錦炸麵（海鮮入五目あんかけおけそば）	1,000円

季節もの

冷し中華	1,150円
四川風冷麵	1,150円
棒棒鶏冷麵	1,150円

飯物

天津飯（かに玉あんかけご飯）	900円
什錦炒飯（海鮮入五目中華飯）	900円
魚翅飯（ふかひれあんかけご飯）	3,500円
五目チャーハン	1,000円
蟹肉蛋炒飯（カニ肉入りチャーハン）	1,200円
中華粽子（中華ちまき 2ヶ）	900円
ライス（中）	250円

デザート

杏仁豆腐（アンニンドウフ）	350円
芒果布丁（マンゴープリン）	350円
西米糊汁露（タピオカ入ココナッツミルク）	350円
芝麻冰淇淋（黒ゴマアイス）	350円
桃包（桃まんじゅう）	350円
芝麻球（ゴマ団子）※2個よりご注文を承ります。	250円
奶黃糯米糍（ココナッツ団子）※2個よりご注文を承ります。	250円

季節のオススメコース&メニューはこちら

>> PDF 印刷はこちらから

[ホーム](#)
[ご挨拶](#)
[ご宴会](#)
[接待](#)
[お品書き](#)
[店内空間](#)
[店舗情報](#)
[ご予約](#)
[お席からのお知らせ・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 愛知県豊橋市駅前大通1-83

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（宴会の場合は相談可）

インボイス初年度登録済：T9180302012155

新珠飯店ブログ

ご予約のお客様はこちら

お席からのお知らせ
フェイスブック

📧 ポスト

👍 いいね! 147

Cookie情報等の取り扱いについて

© Arizoma-Hanten All Rights Reserved.