

新馬場の中華料理店へようこそ

痺れる旨辛！土鍋でサービス『麻婆豆腐』
蒸かしたて熱々の『小龍包』も名物

chinese restaurant
野沢屋



京急本線新馬場駅北口から徒

歩4分。chinese restaurant 野沢

屋（品川区北品川、小山友一オー

ナー、03・4296・4883）

は、長野県佐久市野沢から上京し

たオーナーの祖父母が、終戦後に

創業して70余年の店であ

る。2001年から16年

ほど休業し、2017年

3月に営業を再開した。

同店名物の『小龍包』

は、もっちりとした皮に

熱々でこくのあるスープ

がたっぷり！気温や湿度、

季節によって皮の水分量

を変えるなど、こだわりの

逸品である。お米は、5つ

星マイスターがいる地元

の米屋から仕入れ、お代わ

り可能なランチ時にはお

客様の注文で大賑わいだ。

また、土鍋で提供され

る『麻婆豆腐』は、四川

山椒の利いた痺れる辛さ

で旨味を引き立てている。

元々暑い地方の料理なので、これからの時期なら夏バテ防止にも効果的、季節を問わず人気を集めている。20種類以上の香辛料や調味料でタレをつくる『よだれ鶏』も、ご飯やお酒との相性抜群のお勧めメニューだ。

中華料理店らしからぬお洒落な外観で、おひとりでも居心地よく過ごしやすい。また、飲み放題つきのコースメニューが3,800円/4,300円の2種類用意され、宴会シーズンの忘新年会や懇親会だけでなく、さまざまな集まりの席に、貸切でのご利用（15名〜21名）にも対応している。

一品一品心を込めた料理、親身なおもてなしで、皆様のご来店をお待ちしております！



野沢屋自慢の蒸かしたて『小龍包』、ピリ辛タレでお酒の進む『よだれ鶏』