

视点  
 事件

# 百年海派西餐再添荣光

## 新利查西菜馆入选 2025 上海老字号

文 / 记者 曹香玉 图 / 资料

近日,上海市商务委员会正式公布《2025 年上海老字号名录》,上海市徐汇区新利查西菜馆成功入选,成为徐汇区又一张极具辨识度的老字号名片。从1918年初创立的“新利查番菜馆”,到扎根广元路四十余载的海派西餐标杆,这家历经百年风雨的老牌餐厅,以经典味道守护城市味觉记忆,以守正创新续写海派饮食文化传奇。



新利查的百年历程,是上海西餐文化本土化发展的生动缩影。1918年,“新利查番菜馆”在沪上开业,开启海派西餐的探索之路;1981年,品牌正式复业并落户徐汇区广元路,门店召回原班老员工,复原经典配方与工艺,让中断已久的海派西餐味道重回市民餐桌。2024年,新利查完成全面升级改造,优化空间布局、提升服务品质,焕新开业即引发排队热潮,成为年轻人打卡“老上海浪漫”的热门地标。

四十余年来,新利查始终坚守大众化、高品质的核心定位,作为上海现存为数不多的老字号海派西餐厅,已成为海派西餐文化传承与传播的重要载体。目前,新利查共有两家门店,分别位于广元路196号和斜土路2068号。

区别于正统西式餐饮,新利查独创中式改良西菜风格,将西式烹饪技法与上海本土口味深度

融合,形成独树一帜的“上海味道”。店内经典“老三样”承载着几代上海人的饮食记忆:改良版罗宋汤酸甜醇厚、食材丰富,是上海人西餐餐桌上的标配;现炸现切的吉利猪排外皮酥脆、肉质多汁,搭配泰康辣酱油,还原老克勒的西餐仪式感;自制酱料的老克勒土豆色拉清爽不腻,土豆丁、红肠、豌豆的经典组合,区别于市面常见口味,守住最地道的老上海风味。

除经典菜品外,新利查多款招牌菜凭借高性价比与稳定品质收获市场认可。金牌葡国鸡获评2025年上海名菜,嫩滑鸡肉裹着浓郁奶香,亲民定价使其成为到店必点的流量担当;绵密香甜的西米露布丁用料扎实,是几代上海人记忆里的饭后清甜滋味。从浓汤、猪排到甜品,新利查以稳定的出品与亲民的价格,实现口碑与人气双丰收。

新利查的魅力不止于美味,更在于它承载的城市温情与家族记忆。在门店内,记者遇到多位不同年龄段的市民,他们的讲述道出了这家老字号的独特价值。72岁的市民范先生表示:“我从1981年复业就来吃,现在带着儿子、孙子来,味道一点没变,吃的是回忆,也是一家人的团圆。”家住天平街道的王阿姨每周都会和老友相约到店,“点一份猪排、一碗汤,坐下来聊聊天,这是我们几十年的习惯,这里的味道和氛围,别处替代不了。”年轻情侣林先生与女友则将这里作为约会首选,“复古氛围很有老上海情调,价格亲民,既能感受老字号底蕴,又能体验浪漫,很适合我们年轻人。”

据悉,新利查将继续守住经典味道,持续优化服务体验,让更多人在一碗浓汤、一块猪排、一份色拉中,读懂上海的人间烟火与独特的岁月风情。

