

# 中華の鉄人・陳建一の愛弟子と共演!!



オーナーシェフ  
**呉四川飯店 浜田 一夫**

昭和48年、高校卒業後、洋食の調理人にあこがれ「元 広島グランドホテル」に就職するも夢かなわず、知人の紹介にて昭和50年「広島四川飯店」に入社。平成2年に呉そごう内の「株式会社 呉四川飯店」店長に就任。平成25年呉そごうが閉店するも、中華の鉄人・陳建一「赤坂四川飯店」の正式なれん分けとして「呉四川飯店」を呉市中央に開店。本格派の四川料理店として、呉市民を中心に愛され続ける名店である。昭和57年入会 公益社団法人日本中国料理協会 五期10年 広島県支部支部長歴任  
平成16年 専門調理師免許取得  
平成20年 厚生労働大臣表彰受賞

## 二人中華 至高の晩餐

〜 春の特別賞味会 〜



料理長  
**トンフォン 小堀 浩士**

1972年、瀬戸の小島、豊島生まれ。「大阪ホテルプラザ翠園」で中国料理の修行を経て「神戸 桃李門」などで腕を振るい、2000年「ひろしま国際ホテル 中華海鮮菜園トンフォン」料理長に就任。香港料理老師 橋本悟先生最後の弟子として伝統を守りつつ、新しい中国料理、時代に合わせた料理を提供している。厚生労働大臣認定中国料理専門調理師 広島県飲食業生活衛生もみじ会 統括事業部長 公益社団法人日本中国料理協会 理事 公益社団法人日本中国料理協会 中国地区本部長 進徳女子高等学校中国料理専任講師 平成30年 広島県優良技能者受賞

四川 × 広東

キリッと刺激的な四川と、あっさりやさしい広東の味。対照的な中華名菜をご堪能ください。

2019年 **3月19日(火)**

◆19:00~21:15(受付 18:30~)

お一人様 **¥7,000** お料理(8品) お飲物・税金 サービス料込



大人気!  
呉四川飯店オリジナル  
マーボー豆腐が食べられる!!

【広東】錦綉迷彩色蝶  
春爛漫トンフォン四季の前菜五品プレリュード

【四川】清燉魚翅肉縷湯  
ふかひれと広島キングボークの蒸しスープ

【広東】酥炸双味盆  
海老とトーストの細工炸げ、変わり揚げ餅餃子五香風味

【四川】大千辣子鶏塊  
雞どり与时節野菜の山椒入りヒリ辛炒め

【広東】奶油吉家魚撻  
桜鯛ロールのオープン焼き上海蟹味噌クリームソース

【四川】陳麻婆豆腐  
呉四川飯店オリジナルマーボー豆腐

【広東】星鰻糯米飯  
穴子とまるごとんにくのおこわ蓮の菜包み蒸し

【四川】正宗杏仁豆腐、芝麻球 【広東】  
呉四川飯店定番のなめらかなアンニン豆腐と  
トンフォン揚げ胡麻団子を一皿で

ご予約直通電話

**082-240-0558**

広島市中区立町3-13 ひろしま国際ホテル1F

E-mail: tonfon@kokusai.gr.jp ひろしま国際ホテル 検索

