

トンフォン中国料理 美食の会

毎月、旬な厳選食材を使った「特別コース」をご用意！
 “食して健康、をテーマに口福な時間をお楽しみください。”

2022年

1月

限定特別コース

ガ・広島ブランド堀口さんの

牡蠣とかんぱち

1ドリンク
サービス

前日までの要予約 お一人様 10,000円 (税金・サービス料込)



寒さ厳しいこの季節、瀬戸内海の小島似島で育った堀口さんの牡蠣も旬を迎えます。『ガ・広島ブランド』にも認定された海のミルクと称される極上の牡蠣と、身が引き締まった新鮮なかんぱちを使い、特別コースをご用意いたしました。是非ご賞味ください。

菜譜

かんぱちの香り醤油上海風と
 似島牡蠣の浜ゆで上海蟹味噌ポン酢ジュレ
 他三種前菜プレート飾り

ふかひれと似島牡蠣の上湯煮込み卓上陶板演出
 元就牛と似島牡蠣その牡蠣を使った手作りオイスターソース炒め
 高級中国野菜カイラン菜と

かんぱちの煎り焼き黒酢入りベリーベリーソースと
 似島牡蠣の網油包み龍髪仕立て

メイン両雄の中国南方風炊き込みご飯
 杏仁豆腐とココナッツミルクのすてきな出会い、季節のフルーツ

※仕入れの状況により一部内容が変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。

2022年

2月 春節～伝統の広東料理

¥10,000

3月 大地の聖なる力旬な根菜と中華の極意

¥10,000

4月 桜鯛と貝 春爛漫

¥10,000

5月 広島ガ・ブランド元就牛食べ尽くし

¥10,000

6月 〈食〉の名匠との饗宴

【価格は決定次第告知いたします】

〈6月以外はワンドリンクサービス! 6月イベントは飲み放題付!〉
 ※詳しくはお問い合わせください。 ※価格は全て税サ込



伝統の広東料理



旬な根菜と中華の極意



桜鯛と貝 春爛漫



元就牛食べ尽くし



〈食〉の名匠との饗宴