

2022年

7月

限定コース

トンフォン

中国料理

美食の会

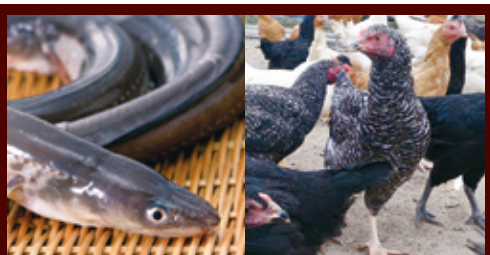
毎月、旬な厳選食材を使った「特別コース」をご用意！
「食して健康」をテーマに
口福な時間をお楽しみください。

愛知県産ウナギ × 江田島「一黒軍鶏」 真夏の共演

前日までの要予約

お一人様 12,000円 (税金・サービス料込)

1ドリンク
サービス



Collaboration

愛知県産のうなぎは、良質な脂が乗り、身と皮が軟らかいのが特徴。

江田島の一黒軍鶏は、自然豊かな環境でのびのびと飼育され、ぎゅっと締まった肉質でジューシーな味が特徴。

異なった味わいが一度に楽しめる、まさに美食コースです。

鰻の金木犀風味の煎り焼きと
蒸して干した一黒軍鶏のジンジャーソース
他三種前菜プレート飾り

一黒軍鶏やふかひれ、鰻の肝、浮き袋の
極上壺蒸しスープ

鰻、一黒軍鶏、夏野菜のピリパリ唐辛子お酢炒め
葱風味の焼きパイ添え

やわらかアワビと鰻のオイスターソース煮込み

鰻のチャイナ風蒲焼きのせ
一黒軍鶏の十三香粉香る土鍋ご飯

手作り杏仁アイスキャンディーと季節のフルーツ

※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。

お昼もご利用いただけますので、ご家族でのお集まりにもどうぞ！

