

第1、第3 水曜日は

トフオン 中国料理 美食の会

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



1月 ハタと牡蠣三味



2月 3種蟹づくし



3月 食医同源「薬膳」



4月 肉、肉、肉



5月 定番を高級食材で



6月 近藤紳二との饗宴
 ひろしま国際ホテル 小堀料理長
 ホテル雅叙園東京 近藤シェフ



7月 伊勢海老と地どり

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!

※開催日が変更になる場合がございます。
 詳しくはお問い合わせください。
 ※価格は全て税込

2021年

1月 6日・20日
 高級魚ハタとザ・広島ブランド堀口さんの牡蠣三味 ¥13,000

2月 3日・17日
 タラバ、ズワイ、渡り蟹づくし ¥14,000

3月 3日・17日
 食医同源「薬膳」 ¥13,000

4月 7日・21日
 広東伝統焼き物と地産 肉、肉、肉 ¥13,000

5月 5日・19日
 中華定番メニューを高級食材で ¥13,000

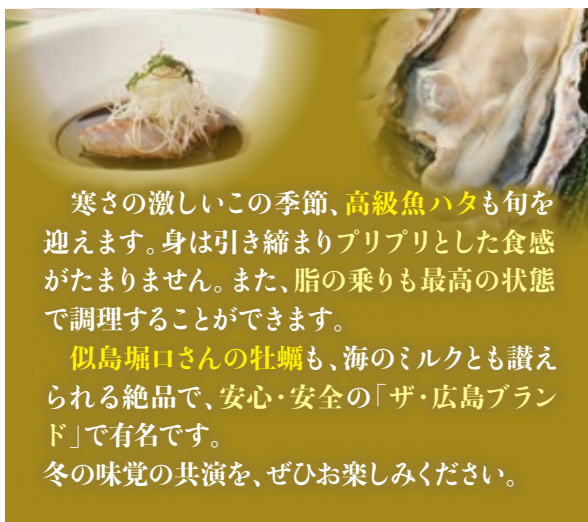
6月 連続2日間
 ホテル雅叙園東京近藤紳二との饗宴 ¥15,000

7月 7日・21日
 豪快伊勢海老と地どり ¥14,000

2021年 1月 6日・20日の2日限定

高級魚ハタとザ・広島ブランド堀口さんの牡蠣三味

お一人様 13,000円
 (税金・サービス料込)



寒さの激しいこの季節、高級魚ハタも旬を迎えます。身は引き締まりプリプリとした食感がたまりません。また、脂の乗りも最高の状態で調理することができます。

似島堀口さんの牡蠣も、海のミルクとも讃えられる絶品で、安心・安全の「ザ・広島ブランド」で有名です。冬の味覚の共演を、ぜひお楽しみください。

菜譜

1ドリンクサービス

- ◆ **ハタロール**のオープン焼きスパイスガーリックと似島牡蠣の**上海蟹味噌**ボン酢ジュレ
他三種前菜プレート
- ◆ **ハタ**や**ふかひれ**など十種の食材で薬膳壺蒸しスープ
- ◆ **似島堀口さんの牡蠣**と旬な海の幸
エスニックチリソース焼きチーズ 蒸しパンの器で
- ◆ **ハタ**と高級中国野菜「**芥蘭菜**」の磯の香り炒め
- ◆ **メイン**両雄石焼あんかけチャーハン
ジュージュー演出
- ◆ 八年熟成紹興酒プリンと季節のフルーツ

※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。

華 海 鮮 薬 膳

トフオン
 Tong Fong 東風

〔前日までの要予約〕お時間はお気軽にご相談ください ●個室完備

TEL.082-240-0558

11:00~14:30 / 17:30~21:30

定休日 木曜日

ひろしま国際ホテル

広島市中区立町3-13 1F