

鳳琳 オーナーシェフ 大槇 豊

トンフォン料理長 小堀 浩士

四川料理
鳳琳

広東料理
トンフォン

二大中華の菜宴

2017.9/6 (水)
◆19:00~21:15(受付 18:30~)

美味しい料理に
フリードリンク付でなんと!

お一人様 **¥6,000**

(お料理(全8品)・お飲物・税金・サービス料込)

2つの味を一度に楽しめる一夜限りのスペシャルイベント!

辛くて刺激的な四川の味と
あっさりやさしい広東の味!
対照的な中華名菜の数々を
存分にご堪能ください。

四川と広東の海老チリが
なんと同時に味わえる!
2つの味の違いを楽しもう!!



- 広東** 錦綉冷餅盆
トンフォンオリジナル前菜プレート飾り
季節の素材で
- 四川** 蒜泥雲白雪
広島キングポークの薄切り
辛子入りガーリックソース彩り野菜
- 広東** 蟹黄魚翅湯
蟹の内子入り濃厚なふかひれスープ
- 四川** 水煮元就牛
広島元就牛とにぎやか野菜の四川激辛煮
- 広東** 炒双鮮
瀬戸内 海の幸のあっさり炒め
- 四川** ★一皿に2つの味! 四川と広東の
海老チリ食べ比べ!
- 広東** 鴛鴦鮮蝦球
海老のチリソース太極飾り
- 四川** 陳麻婆豆腐 (大槇シェフ自慢の一皿)
陳麻婆豆腐!! お好みでご飯と一緒に
- 広東** 甜点
旬なフルーツ入り すくい杏仁豆腐

地元広島で腕を振るう
鳳琳の大槇豊氏と
トンフォンの小堀浩士が
タッグを組んだ初めての
コラボ企画をお楽しみください!

鳳琳 オーナーシェフ 大槇 豊

高校卒業後、大阪阿倍野 辻調理師学校へ。卒業後、大阪
心齋橋「香港飯店」へ入社。中国料理の基礎を身につけ、
4年後、広島へ帰り2店舗で働く。28歳の時、吉島に「中華
四川料理 鳳琳」オープン。今年30年を迎える。TV、雑誌で
も数多く取り上げられる名店である。
公益社団法人日本中国料理協会 幹事
公益社団法人日本中国料理協会広島県支部 幹事長
広島県飲食業生活衛生もみじ会中国料理 副支部長
平成21年 厚生労働大臣表彰 受彰

トンフォン料理長 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 中華海鮮菜膳トンフ
オン」料理長に就任。香港料理老師 橋本信先生最後の弟
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中国料理技術部長
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

中華海鮮菜膳

ご予約直通電話 **082-240-0558**

東洋観光グループ
ひろしま国際ホテル

トンフォン
Tong Fong 東風

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
http://www.kokusai.gr.jp

ひろしま国際ホテル 検索