



魚介を中心に
山海の恵みを盛り込んだ、
あつさりとした味わいが
特徴の香港料理。

中国漫遊

～広東編～

2019. 9/1 (日) - 11/14 (木)

秋の食材とのコラボレーションをご堪能ください

香港の秋

お一人様 **5,000円** (税別)

当日オーダーOK! ◇2名様～

8品

- 伝統的な自家釜焼きチャーシュー、
広東ソーセージなど他三種の前菜でプレリユード
- 葉膳壺蒸しスープ～体調を整える十二種の食材で
- 低温調理した秋刀魚の春捲 岩塩と花椒ソース添え
- 松茸と元就牛のオイスターソース香り炒め
- 活サザエの壺焼き 漁師風2019
- 珍魚メローのカマ下葉味蒸しフィッシュソース
- 黄ニラと香港麺の炒め焼そば
- 英国茶のココナッツフロート



※別途サービス料10%を頂戴いたします。 ※仕入れの都合によりお品書きが変更となる場合がございます。 ※写真はイメージです。

お昼の
贅沢

美食の街「香港」の味を
詰め込んだ
秋の
リトル香港
ミニランチコース

お一人様 **2,500円** (税別)

- 本日の五味を感じる冷菜小さな器でプレリユード
- ヘルシーな鶏と黄ニラのスープ トリュフ風味の泡仕立て
- 広東焼売と透き通った皮の海老蒸し餃子
- 週替わりメイン料理
- 黄ニラと香港麺の炒め焼そば or 五目入り中華粥
- 英国茶のココナッツフロートと
カスタード焼きタルトを一皿で
- コーヒー or 当店ブレンド八宝茶



※写真はイメージです。

中華 海鮮 葉膳

1F **トンフォン**

Tong Fong 東風

ご予約直通電話 **082-240-0558**

☒ tonfon@kokusai.gr.jp

広島市中区立町3-13 ひろしま国際ホテル 1F

http://www.kokusai.gr.jp ひろしま国際ホテル 後援

ランチ / 11:00～14:00

ディナー / 17:30～21:30 (L.O.21:00)

定休日 毎週木曜日

