



高級ハタとふかひれの豪華プラン

極上中華

KAI-HOU

海鳳コース

2019年
5/1 (水)
6/30 (日)

■ 当日オーダーOK ■ 2名様～

旬の高級魚「羽太（ハタ）」と、中華の高級食材「魚翅（ふかひれ）」の贅沢なコラボレーション。広東のやさしい味わいで、互いの旨味を引き立てます。

お一人様 **5,400円** (税込サ別) **2時間フリードリンク付 7,000円** (税込)

- ◆ハタの油淋ソース 山海のふかひれ添え
- ◆細切り食材とふかひれのシャンタンスープ
- ◆オリジナルふかひれ蒸し餃子と広東焼売
- ◆ハタとにぎやか野菜の磯の香り炒め
- ◆少しお肉も牛タンのXO醤風味
- ◆ハタの薬味蒸し広東スペシャルソース
ピーナッツオイルがけ
- ◆ふかひれと蟹ほぐし身の変わり天津飯
- ◆ハスの実あん入りしらたま団子
ジャスミンの香り

全8品

フリードリンクメニュー(2時間) / ●ビール ●紹興酒 ●日本酒 ●焼酎 ●ワイン ●ハイボール ●カクテル ●ソフトドリンク

■個室の場合、別途サービス料を頂戴いたします。※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。

中華海鮮蒸膳
トンフォン
Tong Fong 東風

ご予約直通電話 **082-240-0558**

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 [ひろしま国際ホテル](#) [検索](#)

11:00～14:00 /
17:30～21:30 (L.O.21:00)
定休日 毎週木曜日

