

秋の味覚とトンフォン自慢の中華海鮮料理を存分に!

秋の
収穫

海鮮フェア

当日
オーダー
OK
2名様～

2017.9/1(金)▶10/31(火)

～中華名菜と瀬戸内の幸を堪能～

秋の海鮮満喫コース

5,400円(税込別) 全8品

+1,500円で2時間フリードリンク

- もみじ鯛のお造り 松茸の香りソース
- 少しお肉も・・・鶏・豚・牛 三種プレート
(鶏・・・麓赤どり、豚・・・広島キングポーク、牛・・・広島元就牛)
- 名物薬膳壺蒸しスープ 秋の食材を詰め込んで
- 本日入荷 新鮮な「貝」の炒め生簀から
- ふかひれと大根餅のやわらか蒸し仕立て
- 海老の濃厚なウニソース ほくほくの馬鈴薯の器で
- オリジナル海鮮XO醬チャーハン umamiスープがけ
- アセロラの自家製アイスクリーム 蜂蜜レモンソース

※仕入れの状況により一部内容に変更がある場合がございます。

もみじ鯛や松茸など秋の味覚に、ふかひれ、海老などを豪快に盛り込んだ、トンフォン自慢の海鮮コースです。素材の味、特長を生かし調理する瀬戸内山海の幸をお楽しみください。

トンフォン料理長 小堀 浩士



■全て価格は税込です。 ■個室の場合、別途サービス料を頂戴いたします。

中華 海鮮 薬膳
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 http://www.kokusai.gr.jp

ひろしま国際ホテル 検索

