



上海料理の巨匠と広東料理の達人による豪華夢の共演〈第二弾〉

好評につき  
今年も開催

新たな感動を呼ぶ、モダンチャイナの饗宴。

# 美食の饗宴

伝統と革新の融合



ホテル雅叙園東京  
エグゼクティブシニアアドバイザー

近藤 紳二



ひろしま国際ホテル  
トンフォン料理長

小堀 浩士

## トンフォン開業25周年記念特別企画

伝統的な技と現代の手法を融合させた、極上のスペシャルコースをご堪能いただけます。  
五感に響く料理と音楽で、至福のひとときをお過ごしください。

日時 2017 **6/27** 火 **28** 水

◇受付 18:00～ ◇開宴 19:00～21:15

会場 **ひろしま国際ホテル**

1F 中華海鮮薬膳 **トンフォン**

料金 お一人様 **¥15,000** (税サ込) ドリンク付

美食の饗宴に華を添える、二胡とピアノによる生演奏



吉田 優子  
〔二胡〕

野村 彰浩〔ピアノ〕

写真はイメージです。

### 菜譜

- トンフォン 小堀浩士  
錦繍冷餅盆  
トンフォンオリジナル前菜プレート飾り 季節の素材で
- トンフォン 小堀浩士  
迷你仏跳糰  
医食同源の名のもとに 名物薬膳壺蒸しスープ
- 日思雅叙園 近藤紳二  
銀鼎大扒翅  
ふかひれ姿の鶏白湯煮込み スダチ添え
- トンフォン 小堀浩士  
葡萄酒和牛  
広島和牛元就の三次赤ワインソース 蒸しパンサンド
- 日思雅叙園 近藤紳二  
砂鍋炒菠菜  
会場演出 熊野育ちみんなのホーレン草の土鍋炒め
- 日思雅叙園 近藤紳二  
海胆鮮蝦片  
海老のウニ風味 濃厚な生ウニと共に
- 日思雅叙園 近藤紳二  
扁桃担々麺  
アーモンド担々麺
- トンフォン 小堀浩士  
椰汁口福圓  
カスタード苺大福のココナッツブルグ 苺のショコラ  
ジャズミン茶 or コーヒー

中華 海鮮 薬膳

1F **トンフォン**  
Tong Fong 東風

ご予約・お問い合わせ

**082-240-0558**

営 ランチ 11:00～14:00 / デイナー 17:30～21:30 (L.O.21:00)

tonfon@kokusai.gr.jp

http://www.kokusai.gr.jp

ひろしま国際ホテル

検索