

期間限定 2022年 5/1 (日) ▶ 6/30 (木)

季節のおすすめ

コース

■ お二人様からご利用いただけます ■

中華で

肉の陣 地産地消費フェア

生産者こだわりの広島県産肉を中華で！
ふかひれの姿煮込みも楽しめる
贅沢コースをご堪能ください。

お一人様 7,700円 [全8品]

- ◆ 季節の特製チャイナオードブル6種クリスタルプレート
- ◆ ふかひれの姿煮込み卓上陶板演出
- ◆ トンフォンオリジナル蒸し点心3種
- ◆ 『江田島一黒シャモ』のピリパリ唐辛子炒め
- ◆ 元就牛の真空調理スーラー風味、葱パイと共に
- ◆ 本日のおまかせ海鮮料理
- ◆ 夏野菜と広島キングポークの上海風炒め焼そば
- ◆ ジャスミン香る手作りカタラーナと揚げごま団子のプレート



牛

広島血統和牛「元就」
無駄な脂肪が少なく噛めば噛むほどコクのある広島ブランド和牛。令和3年度「ザ・広島ブランド」にも認定されています。

豚

広島キングポーク
良質な肉質と脂身をもつ、脂の旨みが強く甘みのある豚。取扱が少なく、希少性の高いお肉です。

鶏

江田島一黒シャモ
江田島の自然豊かな環境でのびのびと飼育された特別な軍鶏。しっとり良い舌触りと締まった肉質、ジューシーさが特徴。

【初夏限定】

ふかひれや鰹など高級食材に、夏限定の冷たいタンタン麺も食べられるコース！

中華満喫コース

お一人様 5,500円 [全8品]

- ◆ 季節が香るチャイナオードブル5種プレリユード
- ◆ 蟹肉ほぐし身とふかひれのシャンタンスープ
- ◆ 夏野菜と白魚のチャイニーズフリット
山査子ソースと藻塩添え
- ◆ 高宮熟成鶏のピリパリ唐辛子炒め
- ◆ 広島ブランド亀ちゃんトマトと海老の軽い煮込み葱パイと共に
- ◆ 旬な鰹の浜ゆでガーリックソースほんのり炙り
- ◆ ひろしま菜甘酢漬け肉味噌の冷たいタンタン麺
- ◆ 夏のフルーツと小さな雪見大福入りココナッツミルク

お一人様からOK!

広島食材とトンフォンの名物が楽しめる、いいとこどり御膳です。

初夏のひろしま巡り御膳 3,300円

お一人様

- ◆ チャイナオードブル5種プレリユード
- ◆ 季節の清湯スープ
- ◆ オリジナル小籠包 針生姜とライチ酢
- ◆ 高宮熟成蒸し鶏のブラックバンバンジーとオリジナルバンバンジーの二刀流
- ◆ 瀬戸の鯛のひろしましなみレモン蒸し
- ◆ 夏野菜と広島キングポークフィレ肉の豆鼓炒め
- ◆ 広島ブランド **大崎上島** 亀ちゃんトマトと海老の軽い煮込み
- ◆ トンフォン蒸しパン
- ◆ 白飯とザーサイ

※写真はイメージです。