今年もやります！
この時期だけの贅沢コース

上海蟹食べつくし

秋の風物詩「上海蟹」を心ゆくまで。
本場中国・上海から届いた、
とれたての美味を是非ご賞味ください。

上海蟹の豆知識

上海蟹はシナモクズガニと
呼ばれる川蟹で、揚子江沿いの支流や
湖沼に生息。生きたまま調理しないと
せっかくの“カニミソ”が食べられないので、
必ず生きた蟹を選びます。
上海蟹の“ミソ”は、濃厚なウニに例え
られるように、海の蟹とは違った味わい
が楽しめ、珍味好きな方には
たまらない逸品です。

2名様より
【完全予約制】
お昼も承ります

上海蟹コース 2020

お一人様
お料理のみ 8,000円【税・サ別】

- 上海蟹味噌ポン酢ジュレ アワビの冷製
- 上海蟹味噌入り濃厚なふかひれスープ
- 上海蟹ほぐしとノーザンルビーのパテ 蒸しパンと焼きチーズ
- 本日の海の幸 上海蟹味噌クリームソース
- 活上海蟹の姿蒸し ライチ酢と針生姜
- 上海蟹味噌リゾットのリゾット風チャーハン 少し黒酢を効かせて
- アジアの風吹くスイーツ二色を一皿で

※仕入れの状況により一部内容が変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。

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
tonfon@kokusai.gr.jp http://www.kokusai.gr.jp ひろしま国際ホテル 検索
営業時間／11:00~14:00 17:30~21:30(L.O 21:00)
定休日／木曜日