



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

当店の人気料理と
こだわりの旬素材を使った王道コースです

冬華満喫コース

お一人様 5,500円 [全8品]

- ◆ 四季のチャイナオードブル5種プレリユード
ミニマルスタイル
- ◆ 上海蟹味噌とふかひれの濃厚とろみスープ
- ◆ トンフォンオリジナル蒸し点心三種
- ◆ ザ・広島ブランド似島堀口さんの牡蠣と
ナッツの唐辛子お酢炒め
- ◆ 高宮熟成鶏のバリバリチキンの瞬間スモーク
フォアグラの赤酒煮を添えて
- ◆ 本日のおまかせ「海」からの一品
- ◆ 伝統の五目入りあんかけ焼きそば
- ◆ 本日のおすすめデザート

【ブランド牡蠣】【元就牛】【上海蟹味噌】…
冬だけの特別贅沢コースです

冬華菜宴コース

お一人様 7,700円 [全8品]

- ◆ チャイナオードブル6種ガラスプレート飾り
- ◆ 蟹の内子入り濃厚なふかひれスープ
- ◆ トンフォンオリジナル蒸し点心三種
- ◆ ザ・広島ブランド堀口さんの牡蠣 白湯煮
～湖南風～
- ◆ 広島元就牛のローストとフォアグラの赤酒煮
瞬間スモーク演出
- ◆ 本日のシェフおまかせ「海」からの一品
- ◆ 上海蟹味噌餡を纏った翡翠チャーハン
- ◆ 本日のアジアンスイーツ2種を一皿プレートで

お一人様からOK!



広島の北から南まで美味しい食材を厳選。
さらにトンフォン名物が楽しめる、いいとこどり御膳です。

彩り中華御膳

冬の広島めぐり 3,300円 お一人様

- チャイニーズオードブル5種 小さな器にプレリユード
- 季節の清湯スープ
- トンフォンオリジナル点心二種
- ◆ 広島 広島高宮熟成鶏のナンプラーソース
トリュフピーナッツを散らして
- ◆ ブランド 広島キングポークのフィレ肉 赤酢酢豚
- ◆ ブランド ザ・広島ブランド似島堀口さんの牡蠣と
女鹿平キノコのさっぱり塩炒め
- ◆ 御膳 テツジャンユ 寒ぶりの甜醤油漬けほんのりと山椒の香り
- ◆ トンフォンオリジナル蒸しパン
- ◆ 白ご飯 (ザーサイ)

※仕入れの状況により一部内容に変更がある場合もございます。 ※価格は全て税込です。 ※ディナータイムは10%のサービス料を頂戴いたします。