



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 ■

中華海鮮薬膳トンフォン 30周年記念特別コース

料理人の技が光る  
見て食べて楽しむモダンチャイニーズコース

トンフォンまんぎつ  
匠「東風満喫」

お一人様 5,500円 [全8品]

チャイニーズオードブル5種小さな器のプレリユード  
五目野菜と冬瓜のふかひれスープ 白花仕立て  
広島レモンサーモンの紅麴衣揚げとトンフォンオリジナル春捲  
四川スモークダックのチャイナバーガー仕立て  
本日の「海の食材」シェフおまかせで  
牛バラ肉と根菜、新生姜の広東家庭風 陶板演出  
穴子とレタスの竹炭ブラックチャーハン  
フィルムに包まれた蒸しパンケーキ 杏仁ホイップがけ

【上海蟹味噌】【ふかひれ】【鮑】【元就牛】…  
高級食材をふんだんに使った贅沢コース

こうふくさいえん  
極上「口福菜宴」

お一人様 7,700円 [全8品]

チャイニーズオードブル6種ガラスプレート  
上海蟹味噌のふかひれシャンタンスープ  
鮑と女鹿平きのこ達のクリーム煮  
トンフォンオリジナル小籠包 針生姜とライチ酢を添えて  
元就牛ロースの新生姜強火炒め  
本日の「海の食材」シェフおまかせで  
名物五目入りあんかけ焼そば  
アジアンスイーツ2種ワンプレート

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気軽に楽しめる、  
いいとこどりの中華御膳です。

彩り中華御膳  
秋の広島めぐり 3,300円

- 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
- ブランド 広島 広島キングポーク叉焼と女鹿平きのこのマリネ  
花くらげと柿の胡麻和え
- ブランド 広島 広島レモンサーモンの紅麴衣揚げ
- 御膳 名物 旬な海の幸とちりめんじゃこの磯の香り炒め
- 広島 牛バラ肉とひろしま蓮根の広東家庭煮
- トンフォンオリジナル蒸しパン
- 白飯・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。