

お家で本格シビ辛鍋

# 麻辣火鍋セット

マラーホーコー

牛豚・ラムなどの薄切りにした肉類と、旬な食材で美容・美肌・デトックス・疲労回復など『食して健康』をテーマに秘伝のシビ辛スープで。家族団欒トンフオンの葉膳火鍋をお楽しみください。

トンフオンの味  
そのまま!

おうちで楽しむ

## 本格

# 中華

Take out



上質な豚肩ロースをセロリ・玉葱など五種類のお野菜と秘伝の醤油タレで三日間漬け込み、チャーシュー専用の特別な壺釜でじっくりと焼き上げた本格チャーシューです。

## 一本まるごと!

香味野菜の旨みたっぷり

## 自家製釜吊るし焼きチャーシュー



一日限定 **10本**

100g / 400円 (税込)

**1本** 約340~450g  
(1,350円~2,000円前後)

※肉の重さは、焼き上がり状態により異なります。

小堀料理長  
が教える

### チャーシューの美味しい食べ方!

お好みの厚さに食べる分だけ切り、そのままでもレンジで温めても美味しくお召し上がりいただけます。

角切りにして 卵かけご飯の 千切りにして 旬のお野菜と  
チャーハンへ 上に乗せて♪ サラダの上に 炒めて...etc.

— 冷蔵保存でお早めにお召し上がりください。 —



容器サイズ  
直径36cm

### 4人前セット

- チョイスお肉と食材
- スープ

- ①元就牛カルビ 7,500円 (税込)
- ②牛ロース 5,500円 (税込)
- ③ラムショルダー 5,000円 (税込)
- ④豚ロース 4,500円 (税込)

<食材>

有頭海老 / 花切りイカ / ハタ / ひな鶏手羽先 / 牛ホルモン / 蒠餃子 / ワラビ春雨 / 季節のお野菜など

※具材を召し上がった後にご家庭の白飯でピリ辛雑炊もお楽しみいただけます。

※写真は牛ロースセットです

※仕入れの都合により内容が変更になる場合がございますので、予めご了承ください。

【ご予約】前日までの要予約

● 配達はお電話にてご相談ください。(現金のみ対応)

【受渡時間】11:00~19:00迄

※その他のお時間ご希望の場合はご相談ください。

※営業日のみのお受け渡しとなります。休業日は、お受け渡し出来ません。

【定休日】木曜日

※予告なく夜営業の休業や、臨時休業になる場合がございますので、事前にお問い合わせください。

ご注文  
について

感謝と笑顔でご奉仕 ◎東洋観光グループ

中華海鮮葉膳

## トンフォン

Tong Fong 東風

お電話 又は ご来店時にてご注文ください

# (082) 240-0558

広島市中区立町3-13 ひろしま国際ホテル

