

〈広島県内9ホテル共同イベント第17弾〉

シェフの創作

味めぐり

～ホテルシェフの饗宴～

2017年4月1日(土) → 6月30日(金)

〈ご利用時間〉11:00～14:00

※木曜日は定休日のためご利用いただけません。



もらおう!
素敵なプレゼントを
スタンプを集めて



料理長 小堀 浩士
料理長からひとこと

穏やかな天候に恵まれるこの季節。広島県の山海の食材たちも活発に働き出します。私は広島県の食材の素晴らしさを讃えています。季節のお野菜、旬な瀬戸内の魚貝、元就牛など四季折々に富んでいます。その味、特長を活かし調理するトンフォン発信のモダンチャイナをお楽しみいただきたいと思います。スタッフ一同心よりお待ちしております。



Lunch (税金・サービス料込)

味めぐり

2,500円

4月

- 桜鯛と海の幸 干し貝柱などのumamiスープ冷菜
- トンフォンオリジナル点心二種セイロ蒸し
- 広島キングボークの赤酢スプタとあきつ美人にとじこめた海老マヨデュエットスタイル
- 三次ウエルカムアスパラとミル貝のXO醤炒め
- 太陽の恵み天日梅干しと桜海老のチャーハン
- 台湾風かき氷(ミルク)
- 店長おすすめ その日のお茶 or コーヒー

5月

- 帆立貝と海の幸 鯉などのumamiスープ冷菜
- トンフォンオリジナル点心二種セイロ蒸し
- 瀬戸の活サザエ 磯の香り炒めと吉和のキノコスパイシーガーリックデュエットスタイル
- 北京ダックの杏露酒香り味噌和え 蒸しクレープ包み
- 熊野育ち春キャベツのホイコーロー鉄板ご飯 卓上で
- 台湾風かき氷(ストロベリー)
- 店長おすすめ その日のお茶 or コーヒー

6月

- ススキと海の幸 昆布などのumamiスープ冷菜
- トンフォンオリジナル点心二種セイロ蒸し
- 広島元就牛のオイスターソース炒めとビーフのバリバリ揚げ辛味和えデュエットスタイル
- 瀬戸の鰻と挽肉の辛味煮とジャージャー麺
- 音戸の刺身シラスと薬味野菜の和えご飯 少し塩レモンを効かせて
- 台湾風かき氷(マンゴー)
- 店長おすすめ その日のお茶 or コーヒー

※写真は4月のメニューです。 ※9ホテル共同イベントのため、各種割引の対象外となります。

味めぐり限定

オプションメニュー

プラス 500円

スタンプ対象外

四季のふかひれシャンタンスープ

1F

中華 海鮮 菜 膳

トンフォン

Tong Fong 東風

Tel.082-240-0558

営 11:00～14:00 / 17:30～21:30 (L.O.21:00)

「夜の味めぐり」は、14F 空庭Bisとろ「クルクル」です。〈要予約 17:00～21:00〉