

日本中国料理協会広島県支部

グランドプリンスホテル広島 中国料理 李芳
&
ひろしま国際ホテル 中華海鮮薬膳 トンフォン

二人の
シェフが奏でる
広東料理
至福の晚餐

春の特別賞味会

日本中国料理協会広島県支部 支部長
グランドプリンスホテル広島
李芳料理長 中村 和也

日本中国料理協会理事・中国地区本部長
ひろしま国際ホテル
トンフォン料理長 小堀 浩士

2018.4/3 (火) ◆受付:18:30~
◆開宴:19:00~21:15

お一人様 ¥7,000
(お料理(全8品)・お飲物・税金・サービス料込)

悠久の大地・中国4千年を今に留める伝統の広東料理と、1980年代香港から
始まった広東料理の新しい波ニューベルシノワーズの料理長対決!

李芳 料理長 中村 和也

1992年3月 大阪あべの辻調理師専門学校 卒業
1992年4月 (株)プリンスホテル入社
高輪、赤坂プリンスホテルで経験を積み
1991年8月 広島プリンスホテル(現グランドプリンスホテル広島)
オープンスタッフとして地元に戻る。
1997年 専門調理師免許 取得
第2回 日中協青年部コンクール 入賞
2000年 第3回 中国料理世界大会 銅賞
2011年6月 グランドプリンスホテル広島「中国料理 李芳」料理長就任
2012年 専門調理師食育推進員認定
2015年 日中協会広島県支部 功績賞受賞
2017年4月 日中協中国地区本部広島県支部支部長就任

トンフォン 料理長 小堀 浩士

1972年、瀬戸の小島、豊島生まれ。「大阪ホテルプラザ翠園」で中国料理の修行を経て「神戸 桃李門」などで腕を振るい、2000年「ひろしま国際ホテル 中華海鮮薬膳トンフォン」料理長に就任。香港料理老師 橋本信先生最後の弟子として伝統を守りつつ、新しい中国料理、時代に合わせた料理を提供している。
厚生労働大臣認定 中国料理専門調理師
広島県飲食業生活衛生もみじ会 中国料理技術部長
公益社団法人日本中国料理協会 理事
公益社団法人日本中国料理協会 中国地区本部長
進徳女子高等学校 中国料理専任講師

トンフォン

春爛漫彩石葉

春うらら トンフォン前菜五種 小さな器に多数プレリユード

- ・フォアグラのプリュレ 林檎の赤酢漬け
- ・スモーク鶏胸肉のバーニャカウダ
- ・キングポークの自家釜焼きチャーシュー
- ・北寄貝と女鹿平キノコの薬味和え
- ・花クラゲと露のオイル トリュフの香り

李芳

露筍蟹肉翅

ズワイ蟹とホワイトアスパラガスのフカヒレスープ

トンフォン

金沙粉軟蝦

ソフトシュリンプの塩卵風味スパイスガーリック 湯気に満ちた花畑

トンフォン

白爛和牛

広島元就牛とアキレスのとろとろ鶏白湯煮

李芳

清蒸海上鮮

花見鯛の広東風姿蒸し 仕上げはシェフのパフォーマンスで

李芳

皇沙炒青菜

中国野菜のさっぱり蒲刈藻塩炒め デトックス効果ある竹炭パウダーと共に

トンフォン

翡翠雲吞麵

春菊を練りこんだ緑ワンタンの光麺

李芳

芳香彩甜品

紹興酒プリンとチョコレート入り蜂の巣形豆腐コロッケ



※写真はイメージです。

東洋観光グループ
ひろしま国際ホテル

中華海鮮薬膳

トンフォン

Tong Fong 東風

ご予約・お問い合わせ 082-240-0558

営 ランチ 11:00~14:00 / ディナー 17:30~21:30 (L.O.21:00)

tonfon@kokusai.gr.jp http://www.kokusai.gr.jp ひろしま国際ホテル 検索