

The chef's  
Bento  
お弁当テイクアウト

ひろしま国際ホテルのシェフが腕をふるう特製弁当

豪華中華弁当で、  
いつもと違った食卓に。

東洋観光中華部門 兼  
ひろしま国際ホテル 総料理長  
小堀 浩士



トンフォン名物を少しずつ♪

飲茶二段 Bento 2,500円(税込)

伝統の五目あんかけ焼そばや、蒸しパンサンド、さまざまな  
点心など、見て美味しい食べて美味しい飲茶弁当です。

1段サイズ 320×119×55mm



飲茶二段 Bento

五目入りフカヒレスープ付き

3,000円(税込)

1段サイズ 320×119×55mm



蟹たっぷり炒飯と

麻婆豆腐 Bento 1,500円(税込)

名物麻婆豆腐と蟹炒飯と、その日のお勧めを  
盛り込んだ満足弁当です!

サイズ 270×181×50mm



当日注文  
OK

トンフォン特製

おまかせ Bento

【ご飯別添え】

1,000円(税込)

価格もお手頃! トンフォンの味が楽しめます。

トンフォン特選  
中華オードブル

《4人前》5,000円(税込)



本格中華のオードブルで  
「味違うホーハーティーを♪」

直径380mm

※仕入れにより、料理内容が変更になる場合がございます。 ※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。

## お家で本格シビ辛鍋 麻辣火鍋セット

マラーホーコー

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・菲餃子
- ・ワラビ春雨
- ・季節のお野菜など

バも  
美味しく!

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。

容器サイズ  
直径36cm



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。  
家族団欒トンフォンの薬膳火鍋をお楽しみください。

※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。 ※写真は牛ロースセットです

トンフォン  
テイクアウト

前日までの要予約 【受渡時間】11:00~20:00迄  
《トンフォン直通》☎082-240-0558 【定休日】木曜日

※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。