



※ 中華海鮮薬膳 トンフォン
料理長 岸部一亮 ※

トンフォン
31周年
フェア

岸部一亮 料理長就任記念

感謝の モダン チャイニーズ

2名様より / 当日オーダーOK

2022年
7/1(金)
8/31(水)
期間
限定

Profile

1975年、広島市生まれ。16歳から約2年オーストラリアのレストラン等でのアルバイト経験をきっかけに調理師を志す。帰国後、東京・新橋「翠園酒家」で調理師に。22歳でひろしま国際ホテル「中華海鮮薬膳トンフォン」にて修行し、腕を振るう。2021年3月、料理長に就任。

おかげさまでトンフォンは、今年7月2日で31周年を迎える事ができました。感謝を込めまして、昨年料理長に就任した岸部による特別コースと、暑い夏を乗り切る、身体喜ぶ薬膳コースをご用意いたしました。

モダンチャイニーズ 特別コース お一人様 **7,700円**〔全8品〕

- ◆ チャイナオードブル5種プレリユードミニマルスタイル
- ◆ ふかひれの煮込み「紅焼」仕立て
- ◆ オリジナル点心3種蒸籠蒸し
- ◆ 元就牛の真空調理スーラー風味夏盛り野菜と葱パイ添え
- ◆ 海老と黄にらの浜守の藻塩炒め
- ◆ 江田島「一黒軍鶏」の豆鼓、軽い煮込み
- ◆ ゆず胡麻 翡翠冷麺
- ◆ 本日のアジアンスイーツと揚げゴマ団子を一皿で

モダンチャイニーズ 特別コース お一人様 **5,500円**〔全8品〕

- ◆ 干し貝柱と五日のふかひれスープ ◆ 鱧の紅麴衣揚げと夏野菜のフリット
- ◆ 元就牛のチンジャオロースー ◆ 本日のおまかせ海鮮料理
- ◆ 広島菜甘酢漬け入り冷たいタンタン麺 …など

夏バテ防止 食欲増進 リラックス

カラダ 身体喜ぶ
薬膳コース

2名様より / 完全予約制

お一人様 **10,000円**〔全7品〕

- ◆ 本日前菜四種プレート盛り
- ◆ 二色鰻のつくねと冬瓜、ふかひれなどの極上蒸しスープ
- ◆ 広島キングポークフィレと夏野菜の爽快スパイス炒め
- ◆ マグロの軽い炙り ライチ酢を使った春菊ソース サラダ仕立て
- ◆ 愛知県産うなぎとニンニクのとろとろ煮込み
- ◆ 涼しげな花クラゲの冷しそば特製白胡麻ソース
- ◆ オリジナル養生茶

◎価格は全て、消費税込・サービス料別です ※仕入れの都合によりお品書きが変更となる場合がございます。 ※料理写真は7,700円コースです。

トンフォンは、新型コロナウイルス感染症対策 取組宣言店です



- 定期的な換気 ●距離を保ったお席配置 ●自動検温器設置 ●消毒液は各所に設置 ●館内消毒・清掃の徹底 ●スタッフの健康管理



中華海鮮薬膳
1F トンフォン
Tong Fong 東風

広島市中区立町3-13 ひろしま国際ホテル 1F
TEL.082-240-0558
tonfon@kokusai.gr.jp https://www.kokusai.gr.jp
11:00~14:30 / 17:30~21:30 【休休日】木曜日

