

# 上海蟹

今年も、無事届きました。



今年もシーズン到来！  
中国から空輸された  
上海蟹を贅沢に。  
今だけのお楽しみ！



## この時期だけの極上上海蟹

1ドリンクサービス お一人様 12,000円 (税金・サービス料込)

- ◆活上海蟹の葉膳紹興酒漬けなどオードブルボックス
- ◆濃厚な上海蟹味噌入りふかひれスープ
- ◆上海蟹を使って、Three dishes
  - ・帆立貝柱の上海蟹クリームソース煮
  - ・サザエの壺焼き上海蟹とガーリック風味
  - ・海老と黄ニラ、ピータンの米粉シート包み揚げ上海蟹<sup>はまもり</sup> 決守の塩添え
- ◆活上海蟹の姿蒸し ライチ酢と針生姜
- ◆上海蟹と雲丹、いくらのお贅沢チャーハン、  
金華ハムで炊き上げたシャンタンでどうぞ
- ◆杏仁ティラミスと季節のフルーツを一皿で



厚生労働大臣表彰・陳建民中国料理アカデミー賞を受賞した小堀総料理長による上海蟹づくしのスペシャルコース。  
上海蟹は、晩秋はオスの味噌、厳冬はメスの内子が美味とされています。生きたまま調理しないとせっかくの“蟹味噌”が食べられないので、必ず生きた蟹を厳選しております。  
この機会に是非ご賞味ください。



お昼もご利用いただけますので、ご家族でのお集まりにもどうぞ♪ ※仕入れの状況により一部内容が変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

中華 海鮮 葉膳

トンフォン

Tong Fong 東風

ご予約直通電話 082-240-0558

広島市中区立町3-13 ひろしま国際ホテル1F

☒ tonfon@kokusai.gr.jp

11:00～14:30 (LO14:00) / 17:30～21:30 (LO21:00)

【休】日曜日、木曜日 ※月曜日が祝日の場合は日曜営業、月曜休日

HP  
SNS  
LINE



12月は木曜日にも営業いたします