

季節のおすすめ コース

■ お二人様からご利用いただけます ■

期間限定 9/1(木) ▶ 11/17(木)

秋 香る中華 フルコース

中華海鮮業膳 トンフォン
料理長 岸部 一 亮

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「中華海鮮業膳トンフォン」にて修行し、腕を振るう。2021年3月、料理長に就任。

松茸やさんま、茉莉花(ジャスミン)茶など、秋の香り溢れる季節限定コース。その他、旬野菜や広島県の特選肉を使った絶品中華をお楽しみください。

※料理写真はイメージです。

お一人様 **7,700円**コース〔全8品〕

季節のチャイナオードブル5種プレリユード
ふかひれの白湯煮込みチャイナハーブ添え
オリジナル小籠包 ライチ酢と針生姜
旬なさんまの茉莉花茶スモーク、
焼き松茸を添え卓上演出
元就牛極上ロースと秋のにぎやか野菜、
京都の黄唐辛子お酢炒め
本日のおすすめ海鮮料理
ひろしまキングポークの
閉じないカツ丼チャイナスタイル
濃厚なジャスミン茶プリンと
揚げごま団子を一皿で

お一人様 **5,500円**コース〔全8品〕

季節のチャイナオードブル5種プレリユード
松茸入り五目ふかひれスープ
オリジナル点心2種 熱熱蒸籠で
ビーフの紅い甘酢ソース 秋のお野菜を添えて
新鮮な魚介の磯の香り炒め
広島県北豚スペアリブ プラムソースの蒸し物
伝統の五目入りあんかけ焼そば
食べごろフルーツ入り杏仁豆腐

※仕入れの状況により一部内容に変更がある場合がございます。 ※価格は全て税込です。 ※ディナータイムは10%のサービス料を頂戴いたします。

2022年
10月
限定コース

トンフォン
中国料理

前日までの要予約

毎月、旬な厳選食材を使った「特別コース」をご用意!
“食して健康”をテーマに口福な時間をお楽しみください!

美食の会

秋の味覚の王様 白いドレスをまとった女王
松茸 × キヌガサ茸

お一人様 **12,000円** (1ドリンクサービス 税金・サービス料込)

2名様より/完全予約制

期間限定 9月1日(木)~11月17日(木)迄

身体をととのえる
薬膳コース

お一人様 **10,000円**〔全7品〕

お品書きはHPをご確認ください

