

あなたはどちらがお好き？

四川 VS 広東

当日
オーダー
OK
2名様～

秋の二大中華対決

辛くて刺激的な四川とあっさりやさしい広東の味。
この秋は、対照的な中華名菜をお楽しみください！

2018.9.1(土) ▶ 11.15(木)

各コース 一人様 **5,400円** (税込別)

+1,500円で2時間フリードリンク

トンフォン・小堀料理長こだわりの広東料理を満喫

モダン広東コース 全8品

- 秋麗のチャイナオードブル 小さな器にプレユード
- 四季の上湯(シャンタン)スープ シェフおまかせで
- クロワッサンの叉焼サンドオープン焼きとオリジナル春巻
- 鱧のかりかり揚げと銀杏のお酢炒め 仕上げに花椒オイル
- 元就牛極上ロースグリル 瞬間スモーク香港紅醋レッドペッパーソース
- もみじ鯛のクレピエヌ包み焼き 広東スペシャルソース
- 陳皮と豆豉風味のアサリ蒸しおこわ
- ほろにがプーアル茶のジュレ とろとろ杏仁豆腐



※写真はモダン広東コースのイメージです。



※写真は本格四川コースのイメージです。

【鳳林オーナーシェフ・大槇 豊 監修】

本格四川コース 全8品

- 広島キングポークの薄切りと彩り野菜のガーリックソース
- 細切り食材のスーラータン
- 広島元就牛の四川伝統ピリ辛お酢炒め
- 真っ赤な唐辛子にとじこめた雛どりの香り揚げ
- 豆板醤の辛味が効いた海老チリソース
- 四川式麻婆豆腐～鳳林の歴史と共に魂の一皿
- 本場成都の旨味と辛味を効かせた和え麺
- 食べごろフルーツ入り杏仁豆腐

※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。

中華海鮮菜膳

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
E-mail: tonfon@kokusai.gr.jp http://www.kokusai.gr.jp

ひろしま国際ホテル

検索

