

中華海鮮薬膳
トンフォン
×
いっちょう

厚生労働大臣表彰受賞 陳建民中国料理アカデミー賞受賞



ひろしま国際ホテル 総料理長

小堀 浩士 監修

Profile

1972年、瀬戸の小島、豊島生まれ。「大阪ホテルプラザ翠園」で中国料理の修行を経て「神戸 桃李門」などで腕を振るい、2000年「ひろしま国際ホテル 中華海鮮薬膳トンフォン」料理長に就任。2021年、ひろしま国際ホテル総料理長に就任する。香港料理老師 橋本悟先生最後の弟子として伝統を守りつつ、新しい中国料理、時代に合わせた料理を提供している。

点心フェア

2024

5/1 ~ 6/30

〈販売時間〉 PM5時 ~ ラストオーダー迄

広東料理を味わえる本格中華料理店トンフォンの点心を 期間限定でお楽しみください



古来から変わらぬ
鶏や豚骨などから煮出した
ゼラチン質たっぷりの
濃厚肉汁スープを
天然酵母でフブリ食感の
超薄皮で包みました

小籠包【4個】

800円(税込880円)



玉子を使用した
黄色い皮が色鮮やか！
豚肉と大粒のえびの旨みが
ぎゅっと詰まっています！

広東焼売【4個】

873円(税込960円)



浮き粉で練った皮は
透き通って美しく、もちもち食感！
具は大粒のえびに青葱を
混ぜ込んでコクのある味わいです

海老蒸し餃子【4個】

873円(税込960円)



鶏冠のような包み方が特徴です
コクのある大粒のえびも
しっかりと感じられ
ニリの良い香りがアクセント！

鶏冠餃子【4個】

873円(税込960円)



「鶏冠餃子」「海老蒸し餃子」

「広東焼売」の豪華3点盛り

手ぎりで切った

大粒えびのふりふり食感を

お楽しみください！！

一度であれこれ味わえる

お得な盛り合わせ！

点心3点盛【6個】

1,273円(税込1,400円)



胡麻の香ばしさと揚げた食感がさっくり
なかはやわらかもちりです
上品でやさしい味わいの蓮の実餡が最高♪

ごま団子【3個】682円(税込750円)



二重三重となった
パリパリの皮の歯触り
とろみのある具がクセになる！

春巻【3本】700円(税込770円)

※こちらのフェアは予告なく販売を終了する場合がございます