



# 東風

Tong Fong トンフォン

银山町の京橋川沿いにあるホテル1階「からたちの花」が  
夜、本格中華料理店になる。



東風 料理長 小堀 浩士  
*Kobari Hiroshi*

1972年、瀬戸の小島、豊島生まれ。大阪で修行を経て「神戸 桃李門」などで腕を振るい、2000年「ひろしま国際ホテル 中華海鮮蒸籠トンフォン」料理長に就任。2021年、ひろしま国際ホテル総料理長に就任。2023年、東洋観光(株)中華部門総料理長に就任し、今に至る。  
香港料理老師 橋本信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。

令和4年 調理師関係功労者厚生労働大臣表彰受賞  
令和5年 陳建民中国料理アカデミー賞受賞

## 完全予約制

ご予約については  
▼下記をご確認ください

名だたる受賞歴のある料理長による  
伝統と創作のモダンチャイニーズで、  
2時間飲み放題のご宴会をお楽しみいただけます。  
お仲間や会社でのお集まりに、是非ご利用ください♪

4/3 ~ 6/30迄

## 中華ご宴会コース【2時間飲み放題付き】

下記3コースのみのご提供となります

お一人様

6,000円コース



2時間飲み放題付き

- ◆雲白肉  
～茹で豚の五花香るガーリックソース
- ◆二種の味わい  
～春キャベツの焼き餃子、  
変わり揚げ餅餃子
- ◆海老のバジルマヨネーズと  
雛鳥の油淋鶏
- ◆カレーのブラックビーンズ風味蒸し  
チャイナハーブ添え
- ◆シビ辛麻婆豆腐、ライス
- ◆本日のチャイナスイーツ

お一人様

8,000円コース



2時間飲み放題付き

- ◆宴のはじまり～チャイナブラムソーダ
- ◆春うらら  
～山海の恵みチャイナオードブル
- ◆熟成金華ハムや  
旬野菜を詰め込んだ極上スープ
- ◆やわらかアワビと音戸ちりめんの  
磯の香りソース
- ◆石見ポークを使った酢豚、  
和・洋エッセンスの赤酢で
- ◆十三香粉香るアサリ御飯
- ◆本日のチャイナスイーツ二色プレート

お一人様

10,000円コース



2時間飲み放題付き

- ◆宴のはじまり～チャイナブラムソーダ
- ◆旬菜を少しずつ～魅惑のオードブルバリエ
- ◆食べるエステ  
古くから伝わる薬膳蒸しスープ
- ◆海老のチリソース揚げおこわ添え
- ◆石見ポークスペアリブの  
塩ライムとガーリック蒸し
- ◆広島熟成鶏の芳醇な香り  
ピーナッツオイルがけ
- ◆トンフォン伝統の  
五目入りあんかけ焼きそば
- ◆本日のチャイナスイーツ二色プレート

※メニューは一例です。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。 ※単品料理はございません。 ※写真はイメージです。 ※価格は全て税込です。

おかげさまで77周年  
東洋観光グループHD

ご予約・お問い合わせ

TEL 080-2920-1573

広島市中区银山町7-8  
EN HOTEL Hiroshima 1F  
からたちの花



ポイントの加点  
100円につき 2ポイント

【ご予約について】事前にご確認ください

- 完全予約制(5日前までの要予約)
- 10名様より(最大35名様迄)
- 【営業日】毎週火、金、土曜日の週3日夜のみ
- 【営業時間】18:00～(2時間制)
- 中華ご宴会コース【2時間飲み放題】3種のみ  
※単品料理はございません。

※最終人数の変更は3日前まで。  
※当日、料理の追加はできませんので予めご了承ください。

