

隠れ家  
中華

# 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**

*Kohori 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 中華海鮮兼膳トンフォン」料理長に就任。2021年、ひろしま国際ホテル総料理長に就任。2025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。

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♪

7/3~10/31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**

全6品

2時間飲み放題付き

- ◆色々夏野菜を閉じ込めた  
広島熟成鶏のバンバンジー
- ◆荔枝と海老の合わせ揚げかりかりボール、  
ペッパーの効いた焼餃子
- ◆ポークロースの冷しゃぶ仕立て  
ガーリックソース
- ◆和風出汁のゴーヤソーミンチャンプルー
- ◆山椒の痺れと豆板醤の辛さ  
麻婆豆腐 ミニライス
- ◆本日のチャイナスイーツ

お一人様

**8,000円コース**

全7品

2時間飲み放題付き

- ◆宴のはじまりに  
チャイナプラムソーダ サフラワーを散らして
- ◆太陽の光燦々と  
夏の旬彩前菜三種盛り合わせ
- ◆海の幸白胡麻グラタン  
ココットでオープン焼き
- ◆冬瓜と牛スジのサラダ仕立て  
香港的麻辣ソース
- ◆古くから伝わる duck's egg と  
新鮮青菜の秘伝醬炒め
- ◆冷たい坦坦麵 豆乳でマイルドクリーミー
- ◆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**

全8品

2時間飲み放題付き

- ◆宴のはじまりに  
チャイナプラムソーダ サフラワーを散らして
- ◆夏の旬彩を少しずつ  
魅惑のオードブルパリエ
- ◆食べるエステ薬膳エッセンスを詰め込んだ  
極上蒸しスープ
- ◆北京ダック杏露酒香る甘味噌和え  
レタスカップ
- ◆石見ポークを使った酢豚  
和・洋エッセンスの赤酢仕立て
- ◆その日の鮮度の良い「海」の食材を  
シェフおすすめで
- ◆トンフォン伝統の五目入りあんかけ焼そば
- ◆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



ポイントの加算 **2ポイント**  
100円につき

【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時間飲み放題付き】  
6,000円/8,000円/10,000円の3種

※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。



Tong Fong トンフォン