

ひろしま国際ホテルの
中華料理店

トンフォン 復活!

銀山町の京橋川沿いにあるホテルの1階
「からたちの花」が夜、本格中華料理店になる。
ご宴会、お集まりに是非ご利用ください。



東風 料理長
小堀 浩士
Kobori 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。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。

平成25年 広島市長表彰受賞
平成30年 広島県優良技能者受賞
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

2026年

2月28日(土)~

ENHOTEL Hiroshima 1F からたちの花にて

毎週火、金、土
ディナー限定

OPEN

■ 中華ご宴会コース【2時間飲み放題】 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

- ◆ 広島育ち熟成蒸し鶏ジンジャーソース
柚子を感じて
- ◆ オリジナル餃子揚げ、焼き
二種の味わい
- ◆ ローストポークニンニクを効かせて
シャキシャキ野菜
- ◆ 寒白菜で閉じ込めた海の幸
ほっこりクリームポタージュ
- ◆ シビ辛麻婆豆腐、ライス
- ◆ ヨーグルト杏仁ジュース

全6品

お一人様 8,000円コース

2時間飲み放題付き

- ◆ ほっこりとジンジャーミルク
- ◆ 四季のチャイナオードブル
- ◆ つるっと皮を味わうワンタンスープ
泡。泡。泡。
- ◆ ローストビーフお酢の効いた
唐辛子ソースほんのりと山椒の香り
- ◆ 柔らかアワビと豚角のほくほく煮
小蕪添え
- ◆ 広島牡蠣と蕪の焼きビーフン
シンガポール風
- ◆ 杏仁豆腐、中華菓子

全7品

お一人様 10,000円コース

2時間飲み放題付き

- ◆ ほっこりとジンジャーミルク
- ◆ 四季のチャイナオードブルバリエ
- ◆ フカヒレと薬膳エッセンスを
詰め込んだロワイヤルスープ
- ◆ プリプリ雲吞の蟹内子ととろとろ煮込み
- ◆ ビーフと金柑の四川式炒め
- ◆ 蒸して、干した広島育ち熟成鶏二種
ニンニクとチャイナハーブを使って
- ◆ 五目のあんかけ焼きそば
- ◆ 冷たい台湾カステラ
雪化粧の杏仁ホイップ

全8品

※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。

東洋観光グループHD



ご予約・お問い合わせ

TEL 080-2920-1573

広島市中区銀山町7-8
ENHOTEL Hiroshima 1F
からたちの花



完全予約制

5日前の要予約/10名様より(最大35名様迄)

【営業日】毎週 火、金、土 曜日

【営業時間】18:00~(2時間制)

《ご予約の際の注意点》最終人数の変更は3日前まで。
当日、料理の追加は出来ませんので予めご了承ください。