



年忘れ・年初めのときを広島アンデルセンで

忘年会・新年会の パーティプラン

食材の魅力あふれるシーズンがやってきました。
そのおいしさがたっぷり詰まった旬の素材をいかしてシェフが腕をふるいます。
お仲間とのクリスマスパーティや忘年会、晴れやかな新年のお集まりに
ぜひご利用ください。※着席テーブルビュッフェスタイルでお楽しみいただけます。

ご利用期間 2011年11月1日(火)～2012年2月29日(水)

A. おひとり様 ¥8,000

季節の茸のロワイヤル 柚子風味のコンソメ
アトランティックサーモンのマリネ / 冷製ローストビーフのカルパッチョ仕立て
根菜のプレゼ 鴨のロティエと白髪葱 / カクテルサンドイッチ
熟成チーズとスモークチーズ / 貝柱と車海老の白菜クリーム煮
スズキのオリーブ焼き スープ仕立て
オーストラリア産牛肩肉のステーキ ポテトのグラタンと季節の野菜
マロンのクリームブリュレ / 木苺のシャーベット / オーガニックコーヒー

B. おひとり様 ¥10,000

カナッペ盛り合せ / 燕のブランマンジェ タラバ蟹とキャビア
ノルディックサーモンのスモーク レムラードソース アルデンテなサラダ
3種ミート(和牛ローストビーフ フォアグラ入りテリヌス 高宮鶏のパパー)
バラエティブレッドのサンドイッチ / 熟成チーズ盛り合せ
大野町ムール貝と烏賊の白ワイン蒸し
蕎麦の実のリゾット 小紋ふぐのフリッター 酸味のバターソース
国産牛フィレ肉のグリル 栗 茸 馬鈴薯のメラングエ
焼きりんご / ジャン・ポール=エヴァンのマカロン / オーガニックコーヒー

C. おひとり様 ¥7,000

小燕のソテー シソの香りのソース
トラウトサーモンのスモークとポテトサラダ 彩りのピクルス添え
ハマチのグリル 香草マリネ / 低温ローストポーク肩肉の黒胡椒風味
カクテルサンドイッチ / 熟成チーズとスモークチーズ / 中華点心
マカロニグラタン / 若鶏モモ肉の香味焼き マスタード風味
季節のフルーツ / ミニペストリー / オーガニックコーヒー

Cプラン 新年会期間
[2012年1月～2月末]
日曜日から木曜日ご利用
の場合、6,000円でご提供。

フリードリンク(2時間)
ビール、白ワイン、赤ワイン、焼酎、
日本酒、ソフトドリンク



Information

- ◎ 10名様～120名様までのご予約を承ります。
(少人数の場合、ご相談ください。)
- ◎ プラン料金には税金・サービス料を含んでおります。
- ◎ プラン以外のご要望(ご予算・形式)のご相談も承ります。
- ◎ メニューは変更する場合がございます。

ご予約・お問い合わせは、
広島アンデルセン
「5Fパーティご予約カウンター」
電話(082)247-4800

ANDERSEN
HIROSHIMA

広島アンデルセン
広島市中区本通7-1 電話(082)247-2403(代)
<http://www.andersen.co.jp/>