

6-8月

ご予約受付中

SUMMER PARTY PLAN 2024

会社での納涼会や暑気払い、
お盆にかけての同窓会など
暑い夏のお集まりにご利用いただけるプランです。
ヒュッゲなひとときをお過ごしください。

[ご利用期間]

2024年6月1日(土)～8月31日(土)

ANDERSEN
HIROSHIMA

Summer

広島
アンデルセン
サマー
パーティ
タイプ
プラン





Table Buffet Style

テーブルビュッフェ スタイル

ターンテーブルを置いた円卓に大皿のお料理をご用意し、取り分けてお召し上がりいただきます。

A プラン

【冷たいお料理】

- ・トマトと生ハムのサラダ仕立て
- ・海老とサーモンのスメアブロ風 グラブラックスソース
- ・ローストビーフのスライス マスタードソース Shunサラダ
- ・備長マグロの炙り カルパッチョ仕立て 牡蠣醤油風味のドレッシング
- ・ソフトサラミとポテト ピクルス添えて
- ・フロマージュ盛合わせ ナッツ&ドライフルーツ

【温かいお料理】

- ・パンと合わせる海鮮アヒージョ
- ・鱈の白ワイン蒸し 白ワインソース
- ・タンドリーチキン 季節の野菜と一緒に

【デザート】

- ・小さなデザートに季節のフルーツを添えて

おひとり様 **¥7,500**

フリードリンク込み

スメアブロを楽しむ

「スメアブロ」は薄くスライスしたパンの上にバターを塗って具材を彩りよくのせるデンマークの伝統料理。広島アンデルセンでは1967年のオープン時からご提供しています。

B プラン

【冷たいお料理】

- ・トマトとアボカド 備長マグロのサラダ仕立て
- ・海老とニシンのスメアブロ風 レッドオニオン・レモン・ディル
- ・ローストビーフのスライス マスタードソース Shunサラダ
- ・サーモンの炙り 海藻サラダ 牡蠣醤油風味のドレッシング
- ・ソフトサラミとポテト ピクルス添えて
- ・フロマージュ盛合わせ ナッツ&ドライフルーツ

【温かいお料理】

- ・パンと合わせる海鮮アヒージョ
- ・真鯛の白ワイン蒸し 白ワインソース
- ・広島県産穀美豚のグリル 粒マスタードソース 季節の野菜と一緒に

【デザート】

- ・小さなデザートに季節のフルーツを添えて / 小菓子 / コーヒー

おひとり様 **¥9,000**

フリードリンク込み

海の幸をふんだんに

C プラン

【冷たいお料理】

- ・トマトとアボカド・フランス産生ハムのサラダ仕立て
- ・アトランティックサーモンと北海道産ホタテの白ワインポシェレモン・ディル・グラブラックスソース
- ・広島高原黒牛ロース肉のローストビーフ マスタードソース Shunサラダ
- ・鹿児島県産かんぱちの炙り 海藻サラダ 牡蠣醤油風味のドレッシング
- ・自家製スモークポークとポテトサラダ ピクルス添えて
- ・フロマージュ盛合わせ ナッツ&ドライフルーツ

【温かいお料理】

- ・広島熟成どりのアヒージョ
- ・真鯛と海老の白ワイン蒸し 白ワインソース 夏野菜添え
- ・広島高原黒牛のステーキ 赤ワインソース 季節の野菜と一緒に

【デザート】

- ・小さなデザートに季節のフルーツを添えて / 小菓子 / コーヒー

おひとり様 **¥11,000**

フリードリンク込み

お肉でごちそう

プランについて

- ◎ 2時間制となります。
- ◎ 広島アンデルセン自家製のパンをご用意いたします。
- ◎ メニューは変更となる場合がございます(掲載の写真はイメージです)
- ◎ 10名様よりご予約を承ります。 ※少人数の場合は、ご相談ください。
- ◎ プラン料金には、会場費・消費税・サービス料を含んでおります。
- ◎ プラン以外のご要望(花束や記念品、ご予算・形式など)のご相談も承ります。
- ◎ 司会台とマイク2本(スタンドマイク・司会者用マイク)をサービスいたします。

PARTY ROOM



スカンジナビアホール



デンマークルーム



コペンハーゲンルーム



プライベートダイニングルーム

広島アンデルセンのパーティールーム

Stylish Denmark(スタイリッシュデンマーク)をコンセプトにした、
大小の4つのパーティールームをご用意しました。
旧き良きものと洗練されたモダンさが溶け込む集いの空間で、
思い出に残るひとときをお手伝いします。

ご予約・お問い合わせは、お電話にて承ります。

電話(082)247-2403(代) 受付時間 10:00~19:00

ANDERSEN
HIROSHIMA



最新情報は公式WEBサイトやSNSで
随时お届けします。



広島アンデルセン
〒730-0035 広島市中区本通7-1 電話(082)247-2403(代)
公式WEBサイト: www.andersen.co.jp/hiroshima/