

広島アンデルセン 新年会プラン

季節のおいしい素材を使ったお料理と
石窯で焼き上げたパンをご用意しております。

ご予約受付中

2022

ANDERSEN
HIROSHIMA

新しい年を迎えるお祝いに

瀬戸内の食材を
コース仕立てで楽しむ



A プラン

おひとり様 **¥7,500**

お料理を個食スタイルでご用意いたします。

[冷たいお料理]

- ・カクテルサンドイッチ
- ・サーモンのマリネと葉野菜サラダ ソースグラブラックス レモン添え
- ・備長マグロの炙りと海藻サラダ 広島牡蠣醤油ドレッシング
- ・ローストビーフのスライス マスタードソース フライドオニオンと彩り野菜添え
- ・鴨のスマーキーとポテトサラダ ピクルスを添えて
- ・2種の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]

- ・点心(海老餃子)
- ・熟成どりの香草パン粉焼き 粒マスタードソース ポテトとブロッコリー添え
- ・五目炒飯

[デザート]

- ・季節のフルーツと杏仁豆腐
- ・コーヒー

Free Drink Menu

ビール・ワイン(赤/白)・ノンアルコールビール・焼酎(芋/麦)・ソフトドリンク
ガス入りミネラルウォーター ※焼酎はハイボールに変更可

B プラン

おひとり様 **¥8,500**

お料理を個食スタイルでご用意いたします。

[冷たいお料理]

- ・三元豚のカツサンドイッチ
- ・サーモンのマリネと帆立貝柱の“紅白”盛合わせ
ソースグラ布拉ックス
- ・真鯛のマリネ カルバッチョ仕立て 広島牡蠣醤油ドレッシング
- ・ローストビーフのスライス マスタードソース フライドオニオンと彩り野菜添え
- ・鴨のスマーキーとポテトサラダ ピクルスを添えて
- ・2種の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]

- ・春巻き
- ・穀美豚の香草パン粉焼き
トマトソース 季節の野菜を添えて
- ・海鮮炒飯

[デザート]

- ・季節のフルーツとブランマンジェ
- ・コーヒー

Free Drink Menu

ビール・ワイン(赤/白)・ノンアルコールビール・焼酎(芋/麦)・ソフトドリンク
ガス入りミネラルウォーター ※焼酎はハイボールに変更可



・2時間制となります。

・広島アンデルセン自家製のパンをお召し上がりいただけます。

・メニューは変更となる場合がございます。

・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、税金・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。

[プランについて]

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。

INFORMATION

安全・安心に、お楽しみいただくために。

各宴会場の収容客数を当初予定の約半数に設定し、「座間」「テーブル間」の距離を確保。

円卓テーブル内における飛沫感染防止のためのパネルを2種類ご用意。

安全・安心のための機材の整備と設置、定時換気。

(自動検温器 / 自動アルコール噴霧器 / 紫外線空気殺菌機)

プラン以外のパーティのご相談も随時承っております。お気軽にご相談ください。

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/