

6月・7月限定

プライベートダイニングルームで
オマール海老を楽しむシェフのスペシャリテ

ご予約受付中

今が旬のオマール海老を
オープンキッチンでシェフがコース料理に仕立てます。
つくりたてのお料理をお楽しみください。

ANDERSEN
HIROSHIMA

Lunch

ランチコース

おひとり様 **¥8,000**

オマール海老のスチーム サラダ仕立て
柑橘類のヴィネグレットソース
オマール海老のコンソメスープ
オマール海老のポワレ アメリケースソース
季節の温野菜添え
シェフ パティシエによる本日のデザート
コーヒー

アンデルセンファームのシードル
(ワイングラス1杯)付き

Dinner

ディナーコース

おひとり様 **¥15,000**

オマール海老のスチーム ジャルダン仕立て
キャビア添え
柑橘類のヴィネグレットソース
オマール海老のコンソメスープとフラン
オマール海老のムース 瀬戸内産車海老と一緒に
紅白のワインソース
オマール海老のポワレ ブイヤベース風ソースのナーージュ
季節の温野菜添え
シェフ パティシエによる本日のデザート
コーヒー

アンデルセンファームのシードル
(ワイングラス1杯)
+
フリードリンク付き



場所：広島アンデルセン 4Fプライベートダイニングルーム
4名様～最大8名様まで。9名様以上の場合は、
別の部屋にて承ります。

[プランについて]

- ・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。
- ・ディナーコースのフリードリンクはワイン(赤・白)、ビール、ノンアルコールビール、ソフトドリンクとなります。
- ・ご利用時間は2時間(ランチ11:00～15:00の間、ディナー17:00～21:00の間)で承ります。
- ・料金は、税金・サービス料を含んでおります。

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



最新情報は広島アンデルセンHPや
公式SNSで随時お届けします。



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)
www.andersen.co.jp/hiroshima/