

9-10月

広島アンデルセン
秋のパーティプラン



Autumn

おいしい食材が目白押しの季節。

秋の味覚を味わっていただけるフレンチコースと

テーブルビュッフェの2つのスタイルをご用意しました。

パンやワインとともに、ヒュッゲなひとときをお楽しみください。

[ご利用期間] 2025年9月1日(月)～10月31日(金)

ご予約
受付中



ANDERSEN
HIROSHIMA



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。



おひとり様 **¥8,000** フリードリンク込み

【冷たいお料理】

パンを楽しむ3種のディップ

乾塩ベーコンと秋野菜のシーザーサラダ

葉焼きカツオのカルパッチョ 牡蠣醤油のドレッシング

薄切りローストポークと粒マスタード ピクルス添え

2種のチーズとナッツの盛り合わせ

【温かいお料理】

瀬戸内海産真鯛と茸のワイン蒸し 軽い白ワインのソース

熟成鶏の黒胡椒焼き 秋野菜を添えて

【デザート】

小さなデザート



AプランとBプランに

プラス8,470円で、メニューに

サンドイッチ“玉手箱仕立て”をおつけいたします。

※Cプランにはメニューに含まれております。

ご希望がありましたら
会社のロゴや似顔絵をいれることも可能です。
2週間前まで承ります。



おひとり様 **¥10,000** フリードリンク込み

【冷たいお料理】

小海老と秋野菜のサラダ

アトランティックサーモンのマリネとレッドオニオン
ディルの香り スイートマスタードソース

ローストビーフのスライス 広島県産ケールのサラダ

備長マグロのカルパッチョ 海藻サラダ 牡蠣醤油のドレッシング

薄切りローストポークとりんごのビュレを添えて

2種のチーズ盛り合わせ ナッツ&ドライフルーツ

【温かいお料理】

熟成鶏と秋野菜の煮込み

海の幸と茸のワイン蒸し 軽い白ワインのソース

広島県産豚のグリエ シェリービネガーソース

【デザート】

小さなデザート 季節のフルーツ



おひとり様 **¥12,000** フリードリンク込み

【冷たいお料理】

海の幸テリヤキと広島産ケールのサラダ

アトランティックサーモンマリネ 小海老添え
スイートマスタードソース

広島高原黒牛のローストビーフ

マグロの炙り マスタード風味

サンドイッチ“玉手箱仕立て”

フランス産2種のチーズ盛り合わせ ナッツ&ドライフルーツ

【温かいお料理】

瀬戸内産真鯛のグリエと秋野菜 ビストゥーソース

広島県産豚のグリエ パートブリック包み焼き

広島県産高原牛のステーキ 赤ワインソース

【デザート】

小さなデザート 季節のフルーツ

小菓子

【Free Drink Menu】ビール・ワイン(赤・白)・焼酎(芋・麦)・ウイスキー・ノンアルコールビール・ソフトドリンク



Full Course Style

フルコース スタイル

シェフによる季節の食材を使用したフレンチをフルコースでお楽しみください。

おひとり様 ¥14,000

Menu

無花果とフランス産生ハムのアンサンブル
オリーブオイルとバルサミコソース

じゃがいもとベーコンのペイザンヌ風スープ
フレッシュハーブの香り

舌平目のホワイヨ仕立て ナージュクレームソース

広島県産高原黒牛ロース肉のグリエ 赤ワインソース
茸のボルドレーズを添えて

シャインマスカットのタルト
ヴァニラアイスクリームと一緒に

コーヒー

プランについて

- ◎ ご利用時間は、2時間（ランチコースは11:00～15:00の間）で承ります。
- ◎ 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、消費税・サービス料を含みます。

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/