

3-5月 PARTY PLAN 2026

Spring

広島アンデルセン 歓送迎会プラン

テーブルビュッフェ・フレンチのフルコース

2つのスタイルをご用意しております。

新しい門出や出会いのお祝いに、職場の皆さまや仲間とともに
ぜひ、ヒュッゲなひとときをお過ごしください。

[ご利用期間] 2026年3月1日(日)～5月31日(日)

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。

A プラン

おひとり様 **¥8,500** フリードリンク込み

【冷たいお料理】

- ・炙りの合鴨 葉野菜サラダ 自家製ドレッシング
- ・ディル風味のアトランティックサーモンマリネ スイートマスタードソース
- ・ローストビーフのスライス マスタードソースとフライドオニオン添え
- ・薫焼きカツオのタタキ 広島県産牡蠣醤油のドレッシング
- ・直火焼きのローストポーク 粒マスタード
- ・2種のチーズとナッツの盛り合わせ

B プラン

おひとり様 **¥10,000** フリードリンク込み

【冷たいお料理】

- ・炙りの合鴨 葉野菜サラダ 自家製ドレッシング
- ・ブリロインのカルパッチョ 広島県産牡蠣醤油ドレッシング
- ・エゾ鹿のパテ 広島県産ケールのサラダ
- ・ディル風味アトランティックサーモンのマリネ スイートマスタードソース
- ・桜チップの薫るローストポーク アンデルセンのサラダ
- ・2種のチーズとナッツの盛り合わせ

C プラン

おひとり様 **¥12,000** フリードリンク込み

【冷たいお料理】

- ・鰯のマリネ サワークリーム 春野菜のサラダ仕立て フレンチドレッシング
- ・瀬戸内真鯛と海老のマリネ カルパッチョ仕立て
- ・広島高原黒牛もも肉のローストビーフ ポン酢と山葵 彩り野菜を添えて
- ・備長マグロ マスタードのマリネ 広島県産牡蠣醤油のドレッシング
- ・アンデルセンのサンドイッチ“玉手箱仕立て”
- ・フランス産2種のフロマージュ ナッツ&ドライフルーツ

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。



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1つおつけいたします。

※Cプランはメニューに含まれております。

【温かいお料理】

- ・小さなライスコロッケ 玉ねぎとトマトのソース
- ・笠子と旬野菜の軽いクリーム煮
- ・チキンの香草パン粉焼き ブラウンソース 季節の野菜添え

【デザート】

- ・小さなデザート フルーツ添え / コーヒー

【温かいお料理】

- ・海老と笠子 春野菜のアヒージョ
- ・真鯛の白ワイン蒸し 白ワインソース 桜海老と春キャベツのエチュベ
- ・広島県産穀美豚肩ロースのグリユ トマトソース 季節の野菜添え

【デザート】

- ・小さなデザート フルーツ添え
- ・小菓子 / コーヒー

【温かいお料理】

- ・鯖のグリユ春野菜添え
- ・アトランティックサーモンの白ワイン蒸し 白ワインソース
- ・広島高原黒牛 アンデルセンのビーフシチュー 季節の野菜添え

【デザート】

- ・小さなデザート 春のフルーツを添えて
- ・小菓子 / コーヒー



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。

Menu

瀬戸内産真鯛のマリネ カルパッチョ仕立て
ヴァネグレットソース
彩り野菜の自家製ピクルスをのせて

コンソメロワイヤル
新玉ねぎのクリームスープのナージュ

春の訪れ鯖のグリユ ヴェルデュレットソース
香草の香り

広島県産高原黒牛ロース肉のポワレ バルサミコソース
春野菜のオープン焼きを添えて

苺のタルト ヴァニラアイスクリームと一緒に

コーヒー

おひとり様 **¥14,000** フリードリンク込み

【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 ※フルコースのみ日本酒もご用意しております。

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、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。
- ◎ ノンアルコールのご宴会も承ります。



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。
旧さ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/