

ご予約受付中

広島アンデルセン 新年会プラン

New Year

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。

新しい年を迎えるお祝いに、ご家族や職場の皆さまと
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]

2025年1月3日(金)～1月31日(金)

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 **¥8,000** フリードリンク込み

【冷たいお料理】

- ・イタリア産モルタデッラとサラダメランジェ
- ・松笠烏賊と海老の紅白アヒージョ風 ブルスケットスタイル
- ・ローストポークとインカのめざめのポテトサラダ トマトとオリーブ
- ・備長マグロの炙り 海藻とレモン 牡蠣醤油を使った自家製ドレッシングソース
- ・ローストビーフのサラダ仕立て フライドオニオン マスタードソースを添えて
- ・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】

- ・海老海鮮餃子 ポン酢添え
- ・サワラのロースト 白ワインソース 蒸し野菜を添えて
- ・広島熟成どりの香草パン粉焼き トマトソース 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

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】

- ・イタリア産ジェノアサラミと季節野菜のサラダ仕立て 自家製ドレッシング添え
- ・サーモンマリネとサワークリーム 紅白仕立てのスメアプロ
- ・高原黒牛のローストビーフとマスタードソース 広島県産ケールのサラダ
- ・冷燻ブリロインのカルパッチョ仕立て 牡蠣醤油ソース レモン・プチトマト
- ・フランス産生ハムとトマトのブルスケッタ風
- ・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】

- ・広島熟成どりと季節野菜のポトフ
- ・目鯛のポワレ 白ワインソース 蒸し野菜添え
- ・牛ロースのグリル 粒マスタードソース 季節の野菜と一緒に

【デザート】

- ・ショコラムース 季節のフルーツを添えて
- ・小菓子

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】

- ・北海道産帆立の白ワインポシェと海老のカクテル キャビア添え
- ・アトランティックサーモンマリネと瀬戸内産真鯛のマリネ 紅白仕立て イクラ散らし
- ・高原黒牛のローストビーフのポン酢マリネ 山葵 広島県産ケールのサラダ
- ・鹿児島県産カンパチのカルパッチョ仕立て 牡蠣醤油ソース レモン・プチトマト
- ・イタリア産モルタデッラと季節野菜のサラダ仕立て 自家製ドレッシング添え
- ・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】

- ・鬼手長海老と松笠烏賊のアヒージョ
- ・瀬戸内産真鯛の白ワイン蒸し 白ワインソース ほうれん草のソテー添え
- ・広島県産高原黒牛ロースのグリル 赤ワインソース 季節の野菜と一緒に

【デザート】

- ・ショコラムース 季節のフルーツを添えて
- ・小菓子



Full Course Style

フルコース スタイル

シェフによる季節の素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

生エビとズワイ蟹で新春お祝いのタンバル
柚子風味のヴィネグレットソース キャビアをのせて

燕のクリームスープ オリーブオイルの香り

白身魚のフリカッセ パイ包み焼き

広島県産高原黒牛モモ肉のポワレ
おろし玉ねぎたっぷりのシャリアピンソース
季節の温野菜を添えて

ショコラブランと柑橘類のムース オレンジソース
バ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 ※日本酒（フルコーススタイルのみ）

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。

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)
公式WEBサイト: www.andersen.co.jp/hiroshima/