

9-10月

広島アンデルセン
オータムパーティープラン



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] 2026年9月1日(火)～10月31日(土)

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。

お料理に合わせて広島アンデルセン自慢のパンを
ご用意しています。



おひとり様 **¥8,000** フリードリンク込み

【冷たいお料理】

ミートタルトとタップナード

乾塩ベーコンと秋野菜のシーザーサラダ

薫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種のチーズの盛り合わせ

【温かいお料理】

海老と茸のアヒージョ

瀬戸内海産真鯛のワイン蒸し 白ワインソース

広島熟成どりのスパイス焼き 秋の野菜添え

【デザート】

小さなデザート 季節のフルーツ

コーヒー

パン



おひとり様 **¥10,000** フリードリンク込み

【冷たいお料理】

生ハムとクリームチーズのサラダ

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

ローストビーフスライス 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 牡蠣醤油ドレッシング

ローストポークにりんごのサラダを添えて

2種のチーズの盛り合わせ ナッツ&ドライフルーツ

【温かいお料理】

瀬戸内海産真鯛と茸のワイン蒸し 白ワインソース

広島熟成どりと秋野菜の煮込み

広島県産穀美豚のグリユ 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

コーヒー

パン



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。

お料理に合わせて広島アンデルセン自慢のパンを
ご用意しています。

Menu

秋茄子とサーモンマリネのミルフィーユ仕立て
ヴァネグレットソース

ポタージュ クレッシェ

鬼手長エビのパートブリック包み揚げ

広島県産高原黒牛のビーフシチュー
季節の温野菜を添えて

無花果のタルト ヴァニラアイスクリームと一緒に

コーヒー

パン

おひとり様 **¥13,000** 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

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/