

2026. 11 - 2027. 2 月

広島アンデルセン

忘年会・新年会プラン

会社の忘年会や新年会のお集まり、ご家族との団らんのひとときに
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。

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。

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】

紅茶鴨と冬野菜サラダ 自家製ドレッシング

鯔と小海老の葉野菜添え

ローストビーフのスライス 広島県産ケールのサラダ

アトランティックサーモンのマリネ カルパッチョ仕立て スイートマスタードソース

直焼きのローストポークとポテトのサラダ ピクルス添え

2種のチーズ盛り合わせ

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】

紅茶鴨と冬野菜サラダ 自家製ドレッシング

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ソース

広島高原黒牛のローストビーフのスライス 広島県産ケールのサラダ

ブリロインのカルパッチョ 海藻サラダ 味噌ドレッシング

直火焼きのローストポークとポテトのサラダ ピクルス添え

2種のチーズ盛り合わせ ナッツ&ドライフルーツ

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】

田舎風バテ 広島産ケールのサラダ添え

瀬戸内産真鯛と海老マリネ 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 山葵とポン酢

鮪の炙りマスタードのマリネ レッドオニオンのサラダ

シュープリーズ

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

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

シュープリーズを1つおつけいたします。

※Cプランにはメニューに含まれております。

【温かいお料理】

海老海鮮餃子と白菜の蒸し物

真鯛のワイン蒸し バジル風味のトマトソース

鶏肉のクリーム煮 粒マスタードの香り 季節野菜を添えて

【デザート】

小さなデザート 季節のフルーツ

コーヒー

パン

【温かいお料理】

鶏肉のカチャトーラ 旬の野菜と一緒に

海の幸のブイヤベース風煮込み

広島県産豚の網焼き マスタードソース 焼き野菜添え

【デザート】

小さなデザート 季節のフルーツ

小菓子

コーヒー

パン

【温かいお料理】

洋風茶碗蒸し

アトランティックサーモンのワイン蒸し 軽い白ワインソース

広島県産高原牛のビーフシチュー 季節のつけ合わせ

【デザート】

小さなデザート 季節のフルーツ

小菓子

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

サーモンと鯛のマリネ・蟹と蕪のムース サラダ仕立て
キャビアを添えて

シーフードのビスク風スープ チーズバゲットを浮かべて

平目とキノコの包み焼き
香草とトマト風味のマリニエールソース

広島県産高原黒牛ロース肉のグリル ポルト酒ソース
季節の温野菜を添えて

季節フルーツのオープン焼き アーモンド風味
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 **¥15,000** 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

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/