

広島アンデルセン

# 新年会プラン

季節のおいしい食材を使ったお料理と  
石窯で焼き上げたパンをご用意しております。  
新年のお祝いをごゆっくりお楽しみください。



ご予約受付中

2023

ANDERSEN  
HIROSHIMA

季節の素材を使ったお料理を個食スタイルでご用意いたします。

## A PLAN

おひとり様 ¥7,500

### Menu

[ 冷たいお料理 ]

サーモンと真鯛の紅白マリネ  
ソフトサラミと季節野菜のサラダ  
鱈の炙り 広島牡蠣醤油ドレッシング  
ローストビーフ マスタードソース フライドオニオン 旬のサラダ添え  
鴨のスマークとポテトサラダ  
2種のプロマーージュとナッツ・ドライフルーツの盛り合わせ

[ 温かいお料理 ]

海老と烏賊の紅白アヒージョ パンと一緒に  
ペンネアラビアータ  
熟成どりのグリル 粒マスタードソース

[ デザート ]

フルーツと小さなデザート  
コーヒー



#### Free Drink Menu

ビール・ワイン(赤/白)・焼酎(芋/麦)※焼酎はハイボールに変更可  
・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お召し上がりいただけます。
- ◎ 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。)

## B PLAN

おひとり様 ¥12,000

### Menu

お祝いのオードブルプレート  
ズワイ蟹のボシェ 季節野菜のガトー仕立て  
燕のフォンダンとキャピアを添えて

オニオングラタンスープ

瀬戸内産真鯛のポワレ プイヤベース風スープのナージュ

広島県産高草原黒牛のプッフ・ブルギニヨン風  
新春の温野菜を添えて

広島県産レモンのタルト  
ヴァニラアイスクリームと一緒に

コーヒー

#### Free Drink Menu

ビール・ワイン(赤/白)・焼酎(芋/麦)※焼酎はハイボールに変更可  
・ノンアルコールビール・ソフトドリンク

- ◎ 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、税金・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。

シェフによる自慢のフレンチをフルコースでお楽しみください。

# 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。

## INFORMATION

安全・安心に、お楽しみいただくために。

各宴会場の収容客数を当初予定の約半数に設定し、「座間」「テーブル間」の距離を確保。

円卓テーブル内における飛沫感染防止のためのパネルを2種類ご用意。

安全・安心のための機材の整備と設置、定時換気。  
(自動検温器 / 自動アルコール噴霧器 / 紫外線空気殺菌機)

////////////////////////////////////  
プラン以外のパーティのご相談も随時承っております。お気軽にご相談ください。

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/](http://www.andersen.co.jp/hiroshima/)