

11-12月

ご予約受付中

PARTY PLAN 2023

会社の忘年会などのお集まりに
ご利用いただけるプランです。
テーブルビュッフェ・フランス料理フルコースの
2つのスタイルからお選びください。

[ご利用期間]

2023年11月1日(水)～12月29日(金)

ANDERSEN
HIROSHIMA

忘年会プラン

広島アンデルセン





Table Buffet Style

テーブルビュッフェ スタイル

ターンテーブルに置いた円卓に大皿のお料理をご用意いたします。
みなさまで取り分けながらお楽しみください。

おひとり様 **¥7,500**

Menu

[冷たいお料理]

サーモンと冬野菜のサラダ仕立て バルサミコソース
ローストビーフスライス マスタードソース 旬サラダ
ローストポークとインカのめざめのポテトサラダ
鱈の炙り カルパッチョ仕立て イタリア産白ワインピネガーソース
広島県産赤鶏のスモークとソフトサラミ ピクルス添え
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]

ポテトシュリンプ スイートチリソース
真鯛のヴァブール 白ワインソース
広島熟成どりのグリル 粒マスタードソース

[デザート]

小さなデザートにフルーツを添えて
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。

おひとり様 **¥12,000**

Menu

ノルウェーサーモンのマリネ 旬の野菜とハーブで彩り良く仕上げたサラダ
北欧風グラブブラックソース サワークリームとキャビアをのせて

低温調理した鴨胸肉のロースト オレンジソース

瀬戸内産真鯛のグリエ ダイス状にカットした野菜と豆のペイザン風スープ仕立て

広島県産高原黒牛もも肉のロースト グリーンペッパーソース
根菜類のロースト バルサミコソースを添えて

フランス産チョコレートを使用したガトーショコラ
バ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)・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。
- ◎ 金額は、会場費・サービス料・消費税を含みます。

PARTY ROOM



スキャンジナビアホール



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/