

3-5月

ご予約受付中

PARTY PLAN 2024

広島アンデルセン 歓送迎会プラン

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ました。
様々な節目にヒュッゲなひとときを
お過ごしください。

[ご利用期間]

2024年3月1日(金)～5月31日(金)

Spring

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

【冷たいお料理】

- ・合鴨の炙り 春野菜サラダ仕立て 自家製フレンチドレッシング
- ・アトランティックサーモンのマリネ レッドオニオン デイル レモン グラブラックスソース
- ・ローストビーフのスライス マスタードソースとフライドオニオン 彩り野菜を添えて
- ・薫焼きカツオのタタキ 海藻サラダ 広島県産牡蠣醤油を使ったドレッシング
- ・桜のチップでスモークしたローストポーク 粒マスタード アンデルセンのサラダとピクルス
- ・フロマージュ 2種盛合わせ ナッツ ドライフルーツ レセーグルトンとともに

【温かいお料理】

- ・鳥賊と春野菜のチリソース煮
- ・鱈のバジル風味焼き 桜海老と春キャベツのエチュペ
- ・広島熟成どりのグリル 粒マスタードソース 季節の野菜添え

【デザート】

- ・小さなデザート 春のフルーツを添えて / コーヒー

おひとり様 **¥7,500**

フリードリンク込み

Bプラン

【冷たいお料理】

- ・合鴨の炙り 春野菜サラダ仕立て 自家製フレンチドレッシング
- ・春の真鯛と海老のマリネ カルパッチョ仕立て 葉野菜サラダ デイル レモン添え
- ・広島高原黒牛もも肉のローストビーフ ポン酢と山葵 彩り野菜を添えて
- ・サーモントラウトの炙り 海藻サラダ 広島県産牡蠣醤油を使ったドレッシング
- ・桜のチップでスモークしたローストポーク 粒マスタード アンデルセンのサラダとピクルス
- ・フランス産フロマージュ ナッツ ドライフルーツを添えて

【温かいお料理】

- ・海老と鳥賊と春野菜のアヒージョ
- ・真鯛の白ワイン蒸し 白ワインソース 桜海老と春キャベツのエチュペ
- ・広島県産穀美豚肩ロースの香草パン粉焼き トマトソース 季節の野菜添え

【デザート】

- ・小さなデザート 春のフルーツを添えて / 小菓子 / コーヒー

おひとり様 **¥9,000**

フリードリンク込み

Cプラン

【冷たいお料理】

- ・瀬戸内鱈の瞬間スモーク サワークリームとキャビア 春野菜サラダ仕立て 自家製フレンチドレッシング
- ・瀬戸内真鯛と海老のマリネ カルパッチョ仕立て イクラ散らし グラブラックスソース添え
- ・広島高原黒牛もも肉のローストビーフ ポン酢と山葵 彩り野菜を添えて
- ・鹿児島県産かんぱちの炙り 海藻サラダ 広島県産牡蠣醤油を使ったドレッシング
- ・桜のチップでスモークしたローストポーク 粒マスタード アンデルセンのサラダとピクルス
- ・フランス産フロマージュ ナッツ ドライフルーツを添えて

【温かいお料理】

- ・浅利風味のフラン 春野菜添え
- ・アトランティックサーモンと北海道帆立の白ワイン蒸し ヴァンプランソース
- ・桜海老と春キャベツのエチュペ 広島高原黒牛のビーフシチュー 季節の野菜添え

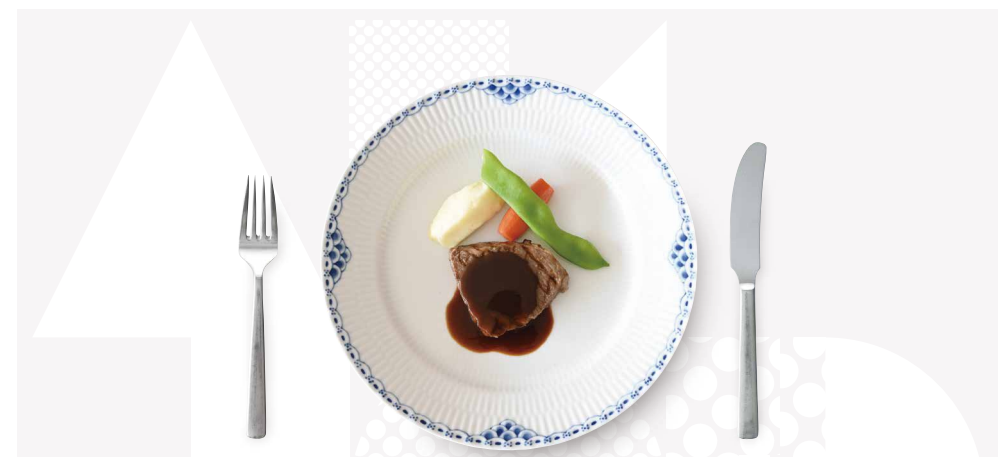
【デザート】

- ・小さなデザート 春のフルーツを添えて / 小菓子 / コーヒー

おひとり様 **¥11,000**

フリードリンク込み

【Free Drink Menu】 ビール・ワイン(赤・白)・焼酎(芋・麦)・ノンアルコールビール・ソフトドリンク



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

桜のチップで瞬間にスモークした鱈のマリネ 柑橘のサラダ仕立て
ヴァネグレットソース キャビアをのせて

新玉ねぎのクリームスープ 春野菜を浮かべて
ピンクペッパーの香り

瀬戸内産真鯛のヴァプール フェンネルの薫るナージュ ブイオンソース
ジュリエンスにカットした野菜とともに

香ばしく網焼きにした広島県産高原黒牛ロース
ソース ジュド ブッフ 季節の温野菜を添えて

さくらんぼとピスタチオのケーキ アイスクリームと一緒に

コーヒー

おひとり様 **¥12,000**

フリードリンク込み

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、会場費・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/