

広島アンデルセン

忘年会プラン

季節のおいしい素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。
ごゆっくりお楽しみください。



ご予約受付中

2022

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]

魚のエスカベッシュ

紅茶鴨のスモークとポテトサラダ ピクルス添え

直火焼きローストポークとオリーブの盛合わせ

鮮魚のカルパッチョ サラダメランジェ添え

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

アンデルセンのSHUNサラダ

フロマージュの盛合わせ ナッツとドライフルーツ

[温かいお料理]

海鮮アヒージョ

ペネアラピアータ

広島熟成どりのチキングリル トマトソース 季節の野菜と一緒に

[デザート]

季節の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

カンパチのマリネ カルパッチョ風サラダ仕立て ヴィネグレットソース
キャビアを添えて

広島熟成どりと茸のクリームスープ

瀬戸内産白身魚の白ワイン蒸し

燕と長芋のソテー ヴァンプランソース

広島県産高原黒牛のコートレット デミグラスソース
季節の温野菜を添えて

フォンダンショコラ

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/