

2F



秋のアンデルセンキッチンビュッフェ

パンと楽しむオードブルや石窯で仕上げるお料理、季節のデザートまで楽しめるビュッフェ。

月替わりでシェフのスペシャリテもご用意。週末には生演奏もお楽しみいただけます。

ご家族・ご友人など久々の再会やお食事に、ぜひみなさままでお越しくださいませ。

〔 期 間 〕 2022年9月1日(木)～11月30日(水) 要予約

〔 時 間 〕 18:00～21:00(最終受付19:30 ラストオーダー 20:30)

スペシャリテ / 石窯で焼き上げたローストビーフ、クレープ(マロンソース)



ANDERSEN
HIROSHIMA

Price

[平日プラン]

大人	税込 4,000円
子ども	税込 2,500円

[週末プラン] ※金・土・日・祝日

大人	税込 4,500円
子ども	税込 3,000円

コールドデリやホットデリ、デザートなど25種類以上とオーダー料理10種類以上に加えて、シェフのスペシャルリテメニューがお召し上がりいただけます。
(オレンジジュース、アップルジュース、ウーロン茶付き)

[フリードリンク]

ソフトドリンクフリー (ノンアルコールビール、ノンアルコールカクテルなど全21種)	プラス 税込 1,000円
全てのドリンクフリー (キリンタップマルシェなど全51種)	プラス 税込 2,000円

※4歳未満は無料です。

※一部スタッフによるお料理の取り分け、オーダーによるお料理もごさいます。

※飲食時以外はマスク着用のご協力をお願いします。

※バースデー特典もごさいます。ご予約時にお伝えください。

【安心してご利用いただくために下記の感染拡大防止対策を実施しています】

- テーブルの間隔を十分に確保
- 二酸化炭素濃度800ppm以上での換気の実施
- 紫外線空気殺菌機による空気清浄
- テーブルでの飛沫感染防止パネルの設置

ご予約・お問い合わせはお電話またはWEBにて承っております

WEB



<https://yoyaku.toreta.in/andersen-hiroshima/#/>

電話

(082)247-2403 [受付時間 10:00~19:00]

ANDERSEN
HIROSHIMA

〒730-0035 広島市中区本通7-1 電話(082)247-2403(代)
<https://www.andersen.co.jp/hiroshima/>

