

2025. 11 - 2026. 2 月

広島アンデルセン

忘年会・新年会プラン

会社の忘年会や新年会のお集まり、ご家族との団らんのひとときに
フレンチコースとテーブルビュッフェの
2つのスタイルをご用意しました。

ご予約受付中

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

おひとり様 **¥8,500** フリードリンク込み

【冷たいお料理】

- ・合鴨パストラミと冬野菜サラダ 自家製ドレッシング
- ・鰯と小海老の葉野菜添え
- ・ローストビーフのスライス 広島県産ケールのサラダ
- ・アトランティックサーモンのマリネ カルパッチョ仕立て
- ・直火焼きのローストポークとポテトのサラダ
- ・2種のチーズとナッツの盛り合わせ

B プラン

おひとり様 **¥10,000** フリードリンク込み

【冷たいお料理】

- ・合鴨パストラミと冬野菜サラダ 自家製ドレッシング
- ・アトランティックサーモンのマリネとレッドオニオン デイルの香り
- ・広島高原黒牛ローストビーフのスライス 広島県産ケールのサラダ
- ・ブリロインのカルパッチョ 海藻サラダ 牡蠣醤油のドレッシング
- ・直火焼きのローストポークとポテトのサラダ ピクルス添え
- ・2種のチーズ盛り合わせ ナッツ&ドライフルーツ

C プラン

おひとり様 **¥12,000** フリードリンク込み

【冷たいお料理】

- ・パテのパイ包み焼き 広島県産ケールのサラダ
- ・瀬戸内産真鯛と海老・鰯のマリネ
- ・広島高原黒牛ローストビーフ 山葵とポン酢添え
- ・鮭の炙りマスタードのマリネ レッドオニオンのサラダ
- ・サンドイッチ”玉手箱仕立て”
- ・フランス産2種のチーズ盛り合わせ ナッツ&ドライフルーツ

ご希望がありましたら
会社のロゴや似顔絵をいれることも可能です。
2週間前まで承ります。



AプランとBプランに

プラス8,470円で、メニューに

サンドイッチ”玉手箱仕立て”を1つおつけいたします。

※Cプランにはメニューに含まれております。

【温かいお料理】

- ・海老海鮮餃子と白菜の蒸し物
- ・真鯛のワイン蒸し バジル風味のトマトソース
- ・鶏肉のクリーム煮 粒マスタードの香り 季節野菜を添えて

【デザート】

- ・小さなデザート 季節のフルーツ

【温かいお料理】

- ・鶏肉のカチャトラ 旬の野菜と一緒に
- ・海の幸ブイヤベース風煮込み
- ・広島県産豚の網焼き マスタードソース 焼き野菜を添えて

【デザート】

- ・小さなデザート 季節のフルーツ
- ・小菓子

【温かいお料理】

- ・浅利風味の洋風茶碗蒸し
- ・アトランティックサーモンと帆立貝のワイン蒸し 軽い白ワインソース
- ・広島県産高原牛のビーフシチュー 季節の付け合わせ

【デザート】

- ・小さなデザート 季節のフルーツ
- ・小菓子

Full Course Style

フルコース スタイル

シェフによる季節の食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

平貝と紅芯大根のマリネ ミルフィーユ仕立て
蕪のフォンダンとズワイ蟹のポシェ
ゆずの香るヴィネグレットソース イクラをのせて

ごぼうのクリームスープ 黒コショウの香り

瀬戸内産白身魚のクネルと車エビのポシェ
オマール海老のナンチュアソース

広島県産高原黒牛もも肉のロースト
シャリアピン風オニオンソース 季節の温野菜を添えて

マルキーズショコラ ミックスベリーソース
アーモンドスガーと一緒に

コーヒー

おひとり様 **¥14,000** フリードリンク込み

【Free Drink Menu】ビール・ワイン(赤・白)・焼酎(芋・麦)・ウイスキー・ノンアルコールビール・ソフトドリンク ※フルコースのみ日本酒もご用意しております。

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。

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。

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/