

広島アンデルセン 新年会プラン

テーブルビュッフェ・フランス料理フルコースの
2つのスタイルをご用意しました。

新年のお祝いをごゆっくりお楽しみください。

[ご利用期間]

2024年1月3日(水)～1月31日(水)

ANDERSEN
HIROSHIMA

New Year

ご予約受付中



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]

テリースカンパーニュ 粒マスタードとビクルスを添えて
瀬戸内真鯛と海老の紅白マリネ ヴィネグレットソース 季節の野菜とともに
ソフトサラミとインカのめざめのポテトサラダ トマトとオリーブ
備長マグロの炙り 海藻とレモン 牡蠣醤油を使った自家製ドレッシングソース
ローストビーフのスライス・フライドオニオンと旬のサラダ マスタードソースを添えて
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]

海老と烏賊のチリソース煮
サワラのロースト 白ワインソース 蒸し野菜を添えて
広島熟成どりのフリカッセ 季節の野菜と一緒に

[デザート]

小さなデザートに季節のフルーツを添えて
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

ズワイ蟹と北海道産ホタテ貝柱の紅白ムスリヌ 柚子風味の蕪のソース キャビアをのせて

チーズ薫る オニオングラタンスープ

春の訪れ鱈のポワレ アンチョビソース

広島県産高原黒牛のビーフストロガノフ 新春の温野菜を添えて

ホワイトチョコレートと柑橘類のケーキ 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。

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/