



2F
Andersen Kitchen

5月のアンデルセンキッチンビュッフェ

要予約

[期間]2026年5月7日(木)～31日(日) ※5月20日(水)は店休日です。

[時間]18:00～21:00(最終受付19:30 ラストオーダー 20:30)



広島県産穀美豚のステーキ、牡蠣とほうれん草のガーリックバターを
シェフが目の前で出来たてをご用意します。

そのほか石窯で仕上げるお料理やオードブルなど、パンと一緒に楽しみください。

スペシャルMENU 鉄板焼き(広島県産穀美豚のステーキ、牡蠣とほうれん草のガーリックバター)

ANDERSEN
HIROSHIMA

Price

[平日プラン]

大人	税込5,000円
お子様(小学生以下)	税込3,000円

[週末プラン] ※金・土・日・祝日

大人	税込5,500円
お子様(小学生以下)	税込3,200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ティ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 プラス 税込1,000円
(ノンアルコールビール、ノンアルコールカクテルなど約20種類)

全てのドリンクフリー プラス 税込2,000円
(キリンタップマルシェなど約50種類)

※4歳未満は無料です。

※バースデー特典もございます。ご予約時にお伝えください。

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]
