

## プランについて

- ◎ ご利用時間は、2時間（ランチコースは11:00～15:00の間）で承ります。
- ◎ 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・サービス料を含みます。

## 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/](http://www.andersen.co.jp/hiroshima/)

9-10月

ご予約受付中

広島アンデルセン  
秋のスペシヤリテ

おいしい食材が目白押しの季節。  
シェフが手掛けるスペシヤリテは、  
食材本来のおいしさを感じる秋の味覚。  
季節の移り変わりを感じながら、  
ご家族や大切な方と過ごすひとときに、  
パンやワインとともに楽しみください。

[ご利用期間]

2023年9月1日(金)～10月31日(火)



Autumn

ANDERSEN  
HIROSHIMA



## Lunch Course

ランチコース

おひとり様 ¥6,000

### Menu

アミューズ プーシェ

おさかなのマリネで彩ったサラダニソワーズ  
アンチョビ風味のヴィネグレットソース

フォアグラのフラン 茸のスープのナーージュ

広島県産穀美豚のグリエ シャルキュティエール  
なめらかなマッシュポテトを添えて

クレームブリュレ

コーヒー

— ワンドリンク(ソフトドリンク)付き —



## Dinner Course

ディナーコース

おひとり様 ¥12,000

### Menu

アミューズ プーシェ

芸北サーモンのミルフィーユ仕立て  
ヴィネグレットソース キャビアをのせて

シャンピニオンのクリームスープ  
カプチーノ風ミルクのナーージュ トリュフの香り

ヒラメの白ワイン蒸し ポンファム風

仔羊のロースト ベルシャード風香草パン粉焼き  
ラタトゥイユを添えて

無花果のタルト バニラアイスクリームと一緒に

コーヒー

— フリードリンク付き —

< Free Drink Menu > 生ビール・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

どちらのコースにも、広島アンデルセンオリジナルの季節のパンをご用意いたします。お料理との組み合わせもお楽しみください。