

広島アンデルセン 夏のランチプラン

ご家族やお仲間との大切な時間に、旬の食材を使ったお料理で素敵なランチタイムを。

Summer Lunch

A

おひとり様 ¥6,000

ノルウェーサーモンのマリネ スメアプロ仕立て
グラブラックソース 夏の野菜を添えて

ヴィシソワーズ オリーブオイルと浅葱

広島高原黒牛のグリル 赤ワインソース
ポテトピューレと季節の野菜を添えて

エルダーフラワーのジュレと季節のフルーツ
ヴァニラアイス添え

コーヒー

B

おひとり様 ¥8,000

ノルウェーサーモンのマリネ スメアプロ仕立て
グラブラックソース 夏の野菜を添えて

ヴィシソワーズ オリーブオイルと浅葱

鱈とホタテの白ワインポシェ ほうれん草のソテー
香草風味の白ワインソース

広島高原黒牛のソテー 爽やかな赤ワインソース
ポテトピューレと季節の野菜を添えて

レモン風味のクリームチーズムースと
季節のフルーツ ヴァニラアイス添え

コーヒー

ANDERSEN
HIROSHIMA

Menu フルコース

マグロのタルタル ワカモレ風
アボカドとパプリカのマリネ キャベリア添え

本日の冷製スープ

本日のお魚料理

広島県高原黒牛ロースのグリエ 赤ワインソース
広島県産夏野菜のオープン焼き

[7月のデザート]

マンゴーのデザートプレート
(タルト・パンナコッタ・アイスクリーム)

[8月のデザート]

桃のデザートプレート
(コンポート・ジュース・アイスクリーム)

コーヒー

おひとり様 **¥12,000**



ご家族や大切な方のお誕生日や記念日に、
想い出に残るヒュッゲなひとときを。
オープンキッチンで
シェフがお料理を仕上げます。

プライベートダイニングルームで楽しむ アニバーサリーランチプラン

[プランについて]

- ・広島アンデルセン自家製パンをお召し上がりいただけます。
- ・ご利用時間は、2時間(11:00～15:00の間)とさせていただきます。
- ・メニューは変更となる場合がございます。
- ・6名様よりご予約を承ります。
- ・プラン料金には、税金・サービス料を含んでおります。
- ・ドリンクは別途料金を頂戴いたします。

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



最新情報は広島アンデルセンHPや
公式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)
www.andersen.co.jp/hiroshima/