

7-8月

ご予約受付中

SUMMER PARTY PLAN 2025

広島アンデルセン

サマーパーティプラン

テーブルビュッフェ・フレンチのフルコース

2つのスタイルをご用意しております。

会社の納涼会や暑気払い、お盆にかけての同窓会など
夏のお集まりにヒュッゲなひとときをお過ごしください。

[ご利用期間]

2025年7月1日(火)～8月31日(日)

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。

お料理に合わせて広島アンデルセン自慢の
パン3種類もご用意しています。



A

夏のおいしさを楽しむプラン

おひとり様 **¥7,500** フリードリンク込み

【冷たいお料理】

夏の野菜サラダとニシンのマリネ

ローストビーフのスライス オレンジとマスタードのソース

マグロの炙り 山葵の香るカルパッチョ

薄切りローストポークとスイートマスタードソース

2種のフロマージュ盛り合わせ ナッツ&ドライフルーツ

【温かいお料理】

真鯛のワイン蒸し ヴェンブランソース

タンドリーチキン 焼き野菜添え

【デザート】

小さなデザート 夏のフルーツを添えて

B

デンマーク×広島の夏を味わうプラン

おひとり様 **¥9,000** フリードリンク込み

【冷たいお料理】

海の幸テリーヌと葉野菜のサラダ添え

海老とサーモンマリネのスメアプロ風 グラブラックソース

ローストビーフ ポン酢を添えて

鮭とマスタードのマリネ

イベリコ豚のパテ パイ包み

2種のフロマージュ盛り合わせ ナッツ&ドライフルーツ

【温かいお料理】

ポークロースト フレスケスタイ

真鯛のグリエとバーニングラブ

広島県産高原黒牛のステーキ 赤ワインソース 季節の付け合わせ

【デザート】

小さなデザート 夏のフルーツを添えて

小菓子



フルコーススタイルをお選びの方へ
広島アンデルセン
リニューアルオープン5周年を記念して
スパークリングワインをプレゼント

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。

お料理に合わせて広島アンデルセン自慢の
パン3種類もご用意しています。

Menu

活き鰻の湯引きと車海老のポシェ
冬瓜のコンソメジュレ仕立て

冷製トマトスープとポテトサラダのマリアージュ

瀬戸内産真鯛のボワレ
アクアパッツァ風ソースのナージュ
焼き茄子とともに

広島県産高原黒牛モモ肉のロースト
バルサミコソース 夏野菜のグリルを添えて

マンゴーのモンブラン
ヴァニラアイスクリームと一緒に

コーヒー

おひとり様 **¥12,000** フリードリンク込み

【Free Drink Menu】ビール・ワイン(赤・白)・焼酎(芋・麦)・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/