

6-9月

ご予約受付中

SUMMER PARTY PLAN 2023

会社の納涼会、暑気払いそして
お盆にかけての同窓会など、
夏のお集まりにご利用いただけるプランです。
テーブルビュッフェ・フランス料理フルコースの
2つのスタイルからお選びください。

[ご利用期間]

2023年6月1日(木)～9月30日(土)

ANDERSEN
HIROSHIMA

Summer

広島アンデルセン
サマーパーティープラン





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いたします。
みなさまでとりわけながらお召し上がりください。

おひとり様 **¥7,500**

Menu

〔冷たいお料理〕

トマトと生ハムのサラダ仕立て
海老とサーモンのスメアプロ風 グラブラックスソース
ローストビーフのスライス マスタードソース SHUNサラダ
備長マグロの炙り カルパッチョ仕立て 牡蠣醤油風味のドレッシング
ソフトサラミとポテト ピクルス添えて
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〕

パンと合わせる 海鮮アヒージョ
スズキの白ワイン蒸し 白ワインソース
タンドリーチキン 季節の野菜と一緒に

〔デザート〕

小さなデザートにフルーツを添えて
コーヒー



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 ※サマーパーティプラン限定で生ビールをお楽しみいただけます。



Full Course Style

フルコース スタイル

シェフによる自慢の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

シマアジのマリネ 夏野菜のバーニャカウダー風仕立て キャビアをのせて

完熟トマトのガスパチョ

瀬戸内産スズキのボワレ プロバンサル風
フレッシュバジルのプールブランソース

広島県産高原黒牛肩ロース“ざぶとん”のグリユ グリーンペッパーソース
季節の温野菜を添えて

桃のコンポート アイスcreamと一緒に

コーヒー

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、税金・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。
- ◎ 金額は、会場費・サービス料・消費税を含みます。

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/