

2-4月 PARTY PLAN 2025

広島アンデルセン 歓送迎会プラン

旬の食材を楽しむ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ました。
様々な節目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2月1日(土)～4月30日(水)



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。

A 春の彩りを感じるプラン

おひとり様 **¥8,000** フリードリンク込み

【冷たいお料理】

- ・合鴨の炙り 春野菜のミモザ風サラダ仕立て
自家製フレンチドレッシング
- ・アトランティックサーモンのマリネ グラブラックスソース
- ・ローストビーフのスライス 彩り野菜を添えて
- ・薬焼きカツオのタタキ 海藻サラダ 広島県産牡蠣醤油ドレッシング
- ・直火焼きローストポーク 広島アンデルセンのサラダとピクルス
- ・フロマージュ 2種盛合わせ レセーグルトンとともに

【温かいお料理】

- ・烏賊と春野菜のチリソース煮
- ・鯖のバジル風味焼き 桜海老と春キャベツのエチュペ
- ・広島熟成どりのグリル 季節の野菜添え

【デザート】

- ・小さなデザート 春のフルーツを添えて

B パンと一緒に楽しむプラン

おひとり様 **¥10,000** フリードリンク込み

【冷たいお料理】

- ・フランス産生ハムと春野菜のサラダ仕立て バルサミコドレッシング
- ・アトランティックサーモンマリネと海老のカルパッチョ風
- ・広島高原黒牛もも肉のローストビーフ 彩り野菜を添えて
- ・鯖の炙り 海藻サラダ 広島県産牡蠣醤油ドレッシング
- ・イタリア産ジェノアサラミとアンデルセンのサラダ ピクルス添え

【温かいお料理】

- ・春野菜とペンネのアラビアータ
- ・海老と烏賊 春野菜のアヒージョ
- ・真鯛の白ワイン蒸し 白ワインソース
桜海老と春キャベツのエチュペ
- ・広島県産穀美豚肩ロースの香草パン粉焼き トマトソース
季節の野菜添え

【デザート】

- ・小さなデザート 春のフルーツを添えて / 小菓子

C シェフこだわりの厳選素材を味わうプラン

おひとり様 **¥12,000** フリードリンク込み

【冷たいお料理】

- ・イベリコ豚入りパテアンクルートと春野菜サラダ添え
- ・海老ミモザのテリーヌ 葉野菜サラダ
- ・広島高原黒牛もも肉のローストビーフ 彩り野菜を添えて
- ・カンパチのカルパッチョ仕立て 海藻サラダ
広島県産牡蠣醤油ドレッシング
- ・トリュフの香りチキンロースト アンデルセンのサラダとピクルス
- ・フランス産フロマージュ ナッツ・ドライフルーツを添えて

【温かいお料理】

- ・チキンのフリット スイートチリソース
- ・真鯛と鬼手長海老の白ワイン蒸し 白ワインソース
桜海老と春キャベツのエチュペ
- ・広島県産高原黒牛のステーキ 赤ワインソース
季節の野菜添え

【デザート】

- ・フランボワーズムース 春のフルーツを添えて / 小菓子

【Free Drink Menu】ビール、ワイン（赤・白）、焼酎（芋・麦）、ウイスキー、ノンアルコールビール、ソフトドリンク ※日本酒（フルコーススタイルのみ）



Full Course Style

フルコース スタイル

旬の食材にこだわったスペシャリテ。
シェフオリジナルのフレンチをお楽しみください。

Menu

瀬戸内産真鯛の昆布締め

青豆とフレッシュハーブのエメラルド仕立て ヴィネグレットソース キャビアをのせて

オニオングラタンスープ

瀬戸内産鯖のグリエ アンチョビ風味のソース オリーブオイルの香り

お肉料理は、どちらかお好きなものをお選びいただけます
（みなさま同じお肉料理となります）

＊

低温で調理された広島熟成どりのポシェ
トリュフ薫るフォアグラ風味のアルビュッフェラソース

＊

広島高原黒牛ロースのグリエ 赤ワインソース
季節の温野菜を添えて

いちごのミルフィーユ バニラアイスクリームと一緒に

コーヒー

おひとり様 **¥14,000** フリードリンク込み



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
随時お届けします。



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/