

9-10月

秋の
パーティー
プラン

広島
アンデルセン



Autumn

おいしい食材が目白押しの季節。

秋の味覚を味わっていただけるフレンチコースとテーブルビュッフェの2つのスタイルをご用意しました。ご家族や大切な方と過ごすひとときに、職場のお集りに、ヒュッゲな時間をお楽しみください。

[ご利用期間] 2024年9月1日(日)～10月31日(木)

ご予約
受付中



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 〉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。



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 プラン

〔冷たいお料理〕

- ・トマトと秋刀魚のマリネ サラダ仕立て 自家製フレンチドレッシング
- ・合鴨スモークの炙り スメアブロ仕立て 季節の野菜飾り
- ・ローストビーフのスライス 広島県産ケールのサラダ マスタードソース
- ・薫焼きカツオの炙り 海藻サラダ 牡蠣醤油風味のドレッシング
- ・直火焼きローストポーク 粒マスタード 秋の食材とピクルスを添えて
- ・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〕

- ・黒豚焼売 ボン酢添え
- ・真鯛の白ワイン蒸し キノコソース 秋の野菜とともに
- ・10種のスパイス&ハーブのチキンソテー 熟成きたあかりのローストポテト添え

〔デザート〕

- ・小さなデザート 季節のフルーツと一緒に

おひとり様 **¥7,500**

フリードリンク込み

秋の味覚を楽しむ

B プラン

〔冷たいお料理〕

- ・3種類のキノコを使ったキッシュと熟成人参のムース
- ・秋刀魚のマリネ スメアブロ仕立て レッドオニオン・レモン・ディル
- ・ローストビーフのスライス 広島県産ケールのサラダ マスタードソース
- ・アトランティックサーモンマリネの炙り 海藻サラダ 牡蠣醤油風味のドレッシング
- ・自家製スモークポーク ジンジャー風味 葉野菜サラダ ピクルスを添えて
- ・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
- ・真鯛の白ワイン蒸し キノコソース 秋の野菜とともに
- ・広島県産穀美豚のグリル 粒マスタードソース 熟成きたあかりのローストポテトを添えて

〔デザート〕

- ・ショコラムース 季節のフルーツと一緒に / 小菓子

おひとり様 **¥9,000**

フリードリンク込み

旬の幸をふんだんに

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/