

2022

ご予約受付中

季節のおいしい素材を使ったお料理と
石窯で焼き上げたパンを
ご用意しております。

広島アンデルセン 歓送迎会プラン

ANDERSEN
HIROSHIMA

A プラン お料理を個食スタイルでご用意いたします。 おひとり様 **¥7,500**

[冷たいお料理]

- ・豆アジのエスカベッシュ
- ・デンマーク産チーズを使った春野菜のキッシュとオリーブ盛合わせ
- ・彩り野菜のカクテルサンドイッチ
- ・備長マグロのカルパッチョ仕立て 広島県産野菜を添えて
- ・直火焼きポークスライス マスタードソースとフライドオニオン
- ・広島高原黒牛のローストビーフとポテトのサラダ

[温かいお料理]

- ・小海老と烏賊のアヒージョ
- ・広島熟成どりのグリル トマトソース 季節の野菜と一緒に
- ・広東風炒飯

[デザート]

- ・季節のフルーツと杏仁豆腐
- ・コーヒー

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
※焼酎はウイスキー(ハイボール含む)に変更可

B プラン お料理を個食スタイルでご用意いたします。 おひとり様 **¥8,500**

[冷たいお料理]

- ・デンマーク産チーズを使った春野菜のキッシュとオリーブ盛合わせ
- ・三元豚の厚切りロースカツサンド
- ・ノルウェーサーモンのマリネ レッドオニオン・ディル・レモン グラブラックスソース
- ・ローストビーフ マスタードソースとフライドオニオン ピクルス添え
- ・イタリア産ローマサラミと季節の野菜を使ったアンデルセンのサラダ
- ・フロマージュ 2種盛合わせ ナッツ・ドライフルーツ・レセーグルトンとともに

[温かいお料理]

- ・海老のチリソース煮
- ・広島県産穀美豚のグリル 粒マスタードソース 季節野菜添え
- ・広東風炒飯

[デザート]

- ・クリームカラメル
- ・コーヒー

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 ※焼酎はウイスキー(ハイボール含む)に変更可



春の
おいしい
食材を
いろいろ
パンと
ともに
旬を
楽しむ。

C プラン

お料理をコーススタイルでご用意いたします。

おひとり様 **¥12,000**

瀬戸内産桜鯛のマリネ カルパッチョ仕立て
春色のヴィネグレットソース キャビア添え

クラムチャウダー パイ包み焼き

瀬戸内産鱸のポシェ セロリラブのフォンダン ヴァンプランソース

広島高原黒牛のシャリアピンステーキ 季節の温野菜を添えて

苺のタルト ヴァニラアイスクリームと一緒に

コーヒー

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
※焼酎はウイスキー(ハイボール含む)に変更可

[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お召し上がりいただけます。
- ・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・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。

旬の
素材で
春をお
祝い、
コース
仕立て
で楽し
む
春色
メニ
ュー。



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。

INFORMATION

安全・安心に、お楽しみいただくために。

各宴会場の収容客数を当初予定の約半数に設定し、「座間」「テーブル間」の距離を確保。

円卓テーブル内における飛沫感染防止のためのパネルを2種類ご用意。

安全・安心のための機材の整備と設置、定時換気。
(自動検温器 / 自動アルコール噴霧器 / 紫外線空気殺菌機)

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/