

# 11-12月

ご予約受付中

## PARTY PLAN 2024

会社の忘年会などのお集りに  
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。  
ぜひ、ヒュッゲなひとときをお過ごしください。

[ご利用期間]

2024年11月1日(金)～12月29日(日)

ANDERSEN  
HIROSHIMA

# 忘年会プラン 広島アンデルセン





## 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し、取り分けてお召し上がりいただきます。

### A 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】

- ・合鴨パストラミと冬野菜サラダ仕立て 自家製ドレッシング
- ・ノルウェー産ニシンとエビのスメアプロ
- ・ローストビーフとインカのめざめのこだわりポテトサラダ マスタードソース
- ・アトランティックサーモンマリネ カルパッチョ仕立て グラブラックスソース
- ・イタリア産ジェノアサラミとサラダメランジェ ピクルス添え
- ・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】

- ・エビ海鮮餃子 ボン酢添え
- ・真鯛のポワレ バジルトマトソース ほうれん草のソテー
- ・チキンフリカッセ 粒マスタード風味 季節の野菜と一緒に

#### 【デザート】

- ・小さなデザートに季節のフルーツを添えて

### B 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】

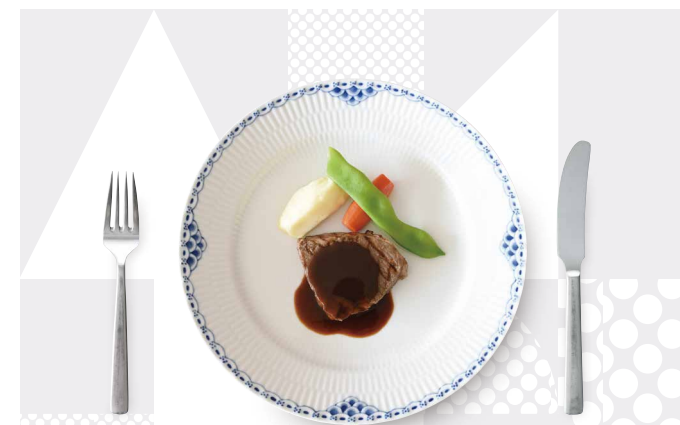
- ・合鴨パストラミと冬野菜サラダ仕立て 自家製ドレッシング
- ・アトランティックサーモンマリネとエビのスメアプロ
- ・高原黒牛のローストビーフとマスタードソース 広島県産ケールのサラダ
- ・冷燻ブリロインのカルパッチョ仕立て 牡蠣醤油ソース
- ・イタリア産モルタデッラとサラダメランジェ ピクルス添え
- ・フロマージュ盛合わせ ナッツ&ドライフルーツ

#### 【温かいお料理】

- ・油淋鶏
- ・真鯛と海老のブイヤベース風
- ・牛ロースのグリル 粒マスタードソース 季節の野菜と一緒に

#### 【デザート】

- ・ショコラムース 季節のフルーツを添えて / 小菓子



## 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。

### Menu

車海老とホタテ貝柱のマリネ  
北海道産熟成ニンジンムースのタンバル  
ヴィネグレットソース キャビアをのせて

ポルチーニ茸の香るシャンピニオンスープ

瀬戸内産ヒラメのポシェ 白ワインソース  
レンズ豆のラグーとともに

広島県産高原黒牛もも肉のロースト グリーンペッパーソース  
季節の温野菜を添えて

芸北りんごのムース 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

【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)

## 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。
- ◎ 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/](http://www.andersen.co.jp/hiroshima/)