

2023

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

季節の素材を使った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

Menu

[冷たいお料理]

炙り紅茶鴨と春野菜のサラダ仕立て
海老とサーモンのスメアブロ風 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 春のSHUNサラダ
鱈の炙りのカルパッチョ仕立て 牡蠣醤油風味のドレッシング
直火焼きポークのスライス ポテト ピクルス
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]

海老餃子
真鯛のローストとパンに合わせるクラムチャウダー
広島県産熟成どりの香草パン粉焼き 季節の野菜と一緒に

[デザート]

春の小さなデザートに季節のフルーツを添えて
コーヒー



Free Drink Menu

ビール・ワイン(赤/白)・焼酎(芋/麦)※焼酎はハイボールに変更可
・ノンアルコールビール・ソフトドリンク

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。)



おひとり様 ¥12,000

Menu

広島県産芸北サーモンのマリネ 春野菜のサラダ仕立て
ヴィネグレットソース イクラを添えて

新たまねぎのクリームスープ
旬野菜のナージュ

瀬戸内産鱈のグリエ 檸檬の薫るオリーブオイルと
フレッシュハーブのソース

広島県産高原黒牛のステーキ
シェリービネガーソース 季節の温野菜とともに

苺のミルフィーユ
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)※焼酎はハイボールに変更可
・ノンアルコールビール・ソフトドリンク

- ◎ 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。

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。

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/