

Danish Breakfast 朝食を大切に

2月、春の野菜と キッチンウエアが冴える、 デニッシュブレックファスト!

デンマーク大好きに行正り香さんに提案いただき、朝食メニューとおすすめのキッチンウエア。ちょっと新しく、ちょっとうれしいサプライズがあるのがデニッシュブレックファスト。

カラフルな春の野菜やカルシウムいっぱいのチーズを取り入れて、カラダの中から美しく!

チーズはキャストロホワイト(デンマーク産)を使用。パンにのせるだけでもおいしいのですが、レモン入りオリーブオイルと黒こしょうを振りかけるとぐっと味が引き締まります。



美しくて、使いやすい・・・

- 柳宗理ボウル：¥2,100～
- ヘンケルスキッチンバサミ：¥3,000

※3Fマーガレットクラブフロアでは、行正り香さんおすすめのキッチン道具・・・各種ご紹介しています。

【シュタインメツカントリーブロート】

ライサワー種と少量のイーストでじっくりと発酵をとって焼き上げました。かみ締めるほどに味わい深い表皮、もちっと弾力のある内層は、じっくりと発酵をとっているからこそ生まれる味わいです。朝は軽くトーストして、お昼にはサンドイッチに、夜はワインと一緒にどうぞ。 1個 ¥483 1/2個 ¥242



3月のデニッシュブレックファストは

Danish Breakfast ～朝食を大切に～

3月、おいしい卵があれば、幸せ! ハッピーデニッシュブレックファスト。

おいしいパンと手づくりのジャムやはちみつ、そしておいしい卵の朝食。アイロンがかかった清潔なテーブルマットに、マイエッグカップで心うきうき楽しむのがデニッシュブレックファスト。

ANDERSEN
HIROSHIMA

〒730-0035 広島市中区本通7-1 電話(082)247-2403(代) <http://www.andersen.co.jp/>