



春のスメアブロ教室

春が待ち遠しくなる2月。

彩り豊かな、ご家庭で楽しんでいただきたい春色のスメアブロを2品つくります。

シェフに作り方のコツを学びながら、実際にパンのうえに具材を重ねていき、食卓を囲んで一緒に楽しみましょう。

スメアブロ(smorrebrød)は"バターつきのパン"の意味。
薄くスライスしたパンにバターを丁寧に塗って、サーモンや
ハム、チーズなど北欧の豊かな食材をたっぷり彩りよく
重ねていくデンマークの伝統料理。その手軽さから、人が
集まるときだけでなく、ふだんのおうちの食事でも週に一度
は楽しむという人もいる国民的人気メニューです。



生ハムと菜の花のスメアブロ



白身魚フライのスメアブロ
～春色タルタルソース～

- 日 時 2025年2月23日(日) 12:00～13:00
- 会 場 広島アンデルセン 3Fカルチャールーム
- 定 員 16名様
- 会 費 おひとり様 3,300円 ※スメアブロ、ドリンク付き
- 持ち物 エプロン、ハンドタオル

ご予約・お問い合わせは、WEBまたはお電話にて承ります。
予約サイト <https://reserva.be/hiroshimaandersenculture>
電話(082)247-2403(代) 受付時間10:00-19:00



ANDERSEN
HIROSHIMA