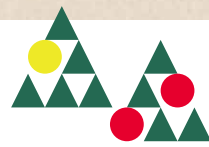


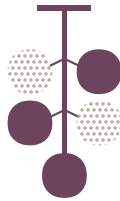
## Event Information

11月イベントのお知らせ



### 1F | ワインテイスティングカウンターにて ワークショップ開催! [13:30~14:00]

- ◎11/4(金) シュトレンとワインで楽しむ  
冬の始まり [2,000円]
- ◎11/11(金) ジャン=ポール・エヴァンの  
フロマージュショコラとワイン  
[2,500円]
- ◎11/17(木) 2022ボージョレ・ヌーヴォー  
を楽しもう! [1,600円]  
終日グラスワインの販売も行います。
- ◎11/18(金) チーズとワインのおいしい関係 [2,000円]
- ◎11/25(金) 昼からシャンパーニュを楽しむ [2,500円]



### クリスマスリースを つくろう

- 日時 11月25日(金)  
①14:00~15:30 ②18:30~20:00
- 場所 3F マーガレットルーム
- 会費 8,800円



※写真は  
イメージです。

【要予約】📞📅

WEB <https://reserva.be/hiroshimaandersenculture>  
WEBまたはお電話にて承ります。 電話(082)247-2403(代) 受付時間10:00~19:00



### イルミネーション点灯式

もみの木にあかりが灯る瞬間を  
みなさまと。

- 日時 11月1日(火) 17:30~
- 場所 1F ヒュッゲパーク



### 点灯式を見ながらのしむディナープラン [1組様限定、要予約]

- 会費 おひとり様 15,000円  
お料理、フリードリンク、会場費、サービス料込み  
[4名様より]
- 場所 4F プライベートダイニングルーム

### 2F | 秋のアンデルセンキッチンビュッフェ

パンと楽しむオードブルや石窯で仕上げるお料理、  
季節のデザートまで楽しめるビュッフェ。

- 期間 11月30日(水)まで [要予約]
- 時間 18:00~21:00 (最終受付19:30 / L.O.20:30)



- 【平日】大人4,000円・子ども(小学生以下)2,500円
- 【週末(土日祝)】大人4,500円・子ども(小学生以下)3,000円
- ソフトドリンクフリー +1,000円
- 全てのドリンクフリー +2,000円

※4歳未満は無料



ANDERSEN  
HIROSHIMA

今年もりんごが届きました  
アンデルセンファームから



# Apple Festival

2022.11.1 tue - 11.24 thu

ANDERSEN  
HIROSHIMA

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

※表示価格はすべて税込価格です。







紅玉ウォルナツ 486円

全粒粉入りの生地に紅玉の甘酸っぱさとくるみの香ばしさがよく合います。

チーズと合わせてワインと一緒に。[1F ベーカリー]

吉田牧場カマンベール 1,857円

ひとつひとつ丁寧に作られたミルクのやさしい風味が広がるチーズ。[1F ベーカリー]



りんごでいっぱいにして  
秋の食卓を楽しもう！



芸北りんごのチーズケーキ  
540円/マスカルポーネのムース、芸北りんごのジュレとソテーを合わせました。[1F デニッシュ&スイーツ]



季節のデニッシュ(芸北りんご&キャラメル)453円/サクサクのデニッシュにキャラメルクリーム、甘酸っぱい芸北りんごの組み合わせ。[1F デニッシュ&スイーツ]



芸北りんごのタルトタタン  
561円/キャラメリゼしたりんごが甘くて香ばしい。“グラニースミス”のおいしさを閉じ込めました。[1F デニッシュ&スイーツ]

### ロングデニッシュ(アップルジンジャー)

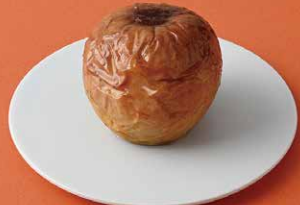
12:30/15:30より毎日カット販売をします！

カスタードクリームに甘酸っぱい紅玉りんごのスライス、ジャンジャーがアクセント。冬のティータイムに。



デニッシュスモークポーク  
100g 453円/デンマーク産のポークをスパイシーなジンジャーソースで味付け。[1F デリカテッセン]

ウォルドルフサラダ 100g 399円/りんご、チキン、セロリなどを自家製マヨネーズソースで和えたサラダ。[1F デリカテッセン]



焼きりんご(広島県産紅玉)  
432円/クランベリー、はちみつ、シナモンのバターをりんごに詰めてオープンへ。[1F デリカテッセン]



アップルサイダー 500円  
りんごジュースにスターアニス、クローブ、シナモンを入れたホットドリンク。[1F サンドイッチスタンド]



芸北りんごのショソノオボンム  
324円/サクサクの生地にアーモンドカスタードクリームとりんごを包んだ季節のおいしさをどうぞ。[1F ベーカリー]



アンデルセンファームのシードル2021  
2,530円/シナノゴールドとグラニースミスをブレンド。シャンパーニュ製法ですっきりとした味わいに仕上げました。[1F ワイン]



グラニースミス×志ブレッド 842円  
アンデルセンファームで育ったりんごとぶどうを使ったワインのおいしさを合わせました。[1F ベーカリー]

デニッシュアップルケーキ  
1/8カット 432円/コペンハーゲンのカフェで出会ったおいしさを再現。[1F ベーカリー/通信販売]



ホールケーキのご予約承ります。

## ANDERSEN net

アンデルセン通信販売

アンデルセンファームの採れたてのフレッシュなりんご、りんごをつかったスイーツをお届けします。

