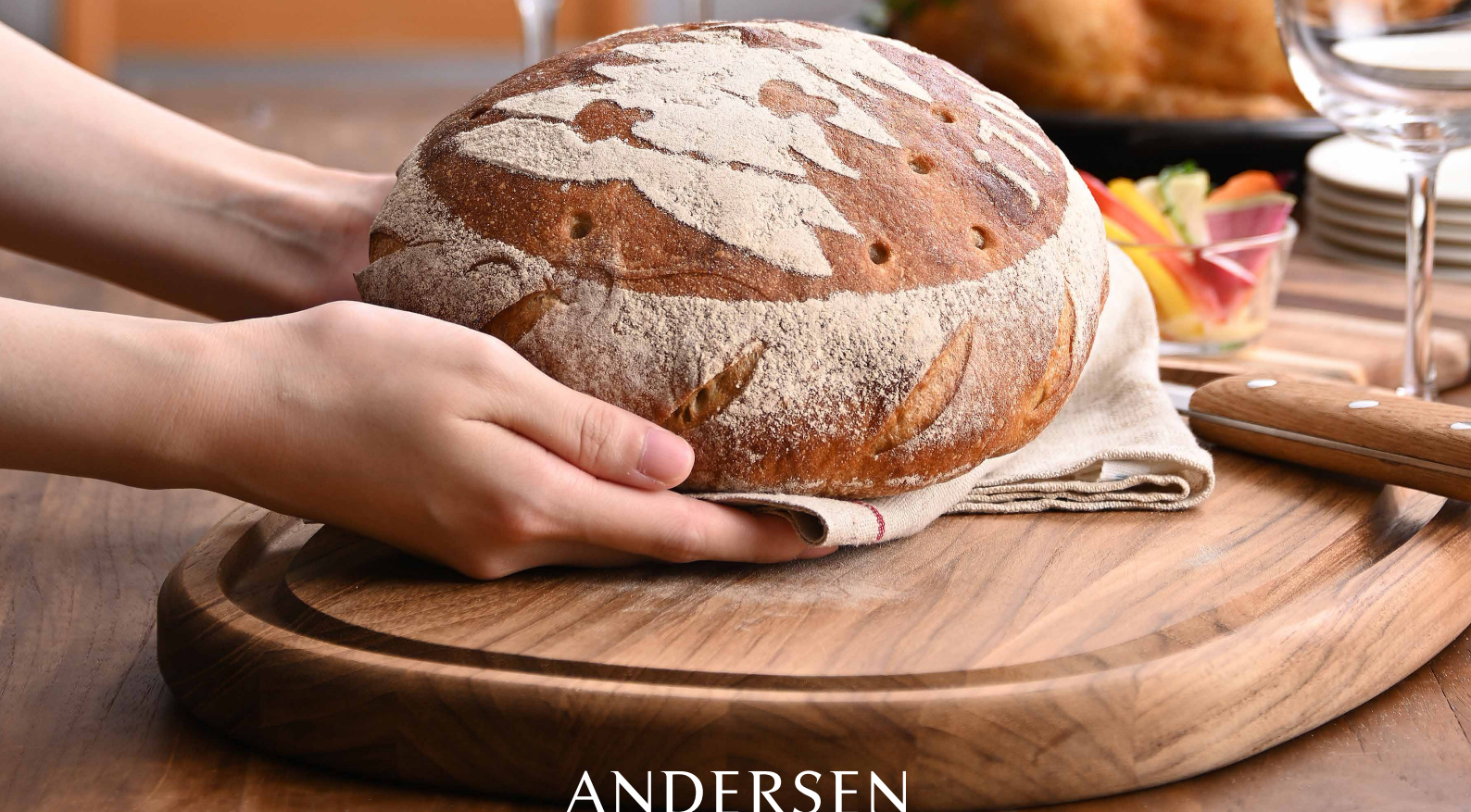


Christmas Party Catalog 2022



クリスマスパーティー
は、クリスマス、
おめでとう



クリスマスは
パンを食卓の真ん中に。
大切なひとたちと食卓を囲み、
一緒に過ごす喜びを
わかち合うひとときは、まさにヒュッゲ。
みんなの笑顔が揃ったら、
さあ、ヒュッゲなクリスマスのはじまりです。



クリスマスカンパーニュ
直径約20cm **734円**[316368]

じっくりと発酵させることで旨味をギュッと凝縮させました。
メニューに合わせて切り分けながら楽しむのにちょうどよいサイズをご用意。



高原黒牛のビーフシチュー
2人用(約480g) **4,428円**
[316444]

デミグラスソースと赤ワインでじっくり
煮込むことで、牛肉はとろりと
柔らかな食感に。
長時間焼き込んだパンがよく合います。

広島熟成どりのロースト
3,564円[307613]

クリスマスといえばこれ。切り分けて
メインディッシュに。シンプルに塩で味付けし、
ジューシーに焼き上げました。



広島熟成どりの藻塩焼き
1,382円[314370]

広島熟成どりの照り焼き
1,382円[316594]

柔らかくてジューシーな広島熟成どりを藻塩と照り焼きをご用意しました。

高原黒牛のビーフシチュー



季節野菜のバーニャカウダ



シーフードアヒージョ



広島熟成どりのロースト



瀬戸内産真鯛と蕪のマリネ
カルパッチョ仕立て
1,944円[314379]

容器サイズ 21×21cm
マリネした真鯛と蕪にカラフルな
紅心大根やラディッシュなどを
合わせました。
ピンクペッパーがアクセントの
ドレッシングでどうぞ。
※写真は盛り付けイメージです。



オードブルプラッターA 5人盛 12,420円[312551]

彩りサラダ/2種のチーズ/ローストビーフ&フライドオニオン/
ソフトサラミ&コルニッション/ローストポーク/生ハム&パパイヤ/
エビ&サーモンムース/トマトのファルシー マグロサラダ



2人で楽しむオードブル 4,968円[316599]

容器サイズ 30×23cm
8種類のオードブルを盛り合わせました。
パーティのはじまりにぴったりです。



9種のお楽しみオードブル
2,376円[313450]

小エビのカクテル/ニシンのマリネ/
ローストビーフ&フライドオニオン/2種のチーズ/サーモンムース/
ソフトサラミ&コルニッション/鴨のスマーク&オレンジ/
プロバンス風オリーブカクテル/砂肝とセミドライトマトのアヒージョ
※写真は盛り付けイメージです。



季節野菜のバーニャカウダ
1,836円[318353]

容器サイズ 24×18cm
色とりどりの野菜に、かくし味にみそを加えた
特製ソースをつけてどうぞ。そのままでも、
温めてもお楽しみいただけます。



シーフードアヒージョ
1,080円[318391]

パンに思わず手がのびる、エビ、イカ、
マッシュルーム、セミドライトマト、
しめじが入ったアヒージョ。
※冷凍でお渡しいたします。



ソフトカーネラグブロート
約8×18×5.2cm 777円[311032]

オープンサンドにおすすめのライ麦パン。
ニシンやサーモンなどいろいろなデリをのせてどうぞ。



広島アンデルセンのフルーツブレッド
約6.5×20×5cm 2,008円[311396]

薄くスライスして、チーズを添えてワインと一緒に
お楽しみください。



1 ニシンのマリネ

2本 972円[314371]

ほんのり青じそが香るニシンのマリネは
ライ麦パンにのせて、オープンサンドに
おすすめです。

2 マリネサーモン

約100g 1,944円[312080]

広島アンデルセンで長く親しまれてきた
ノルディックサーモンのマリネ。
マスタードソースでどうぞ。

3 鴨のロースト オレンジソース

約90g 1,782円[306336]

丁寧に焼き上げた鴨のローストです。
オリジナルソースと一緒に。

4 ローストビーフスライス

約100g 1,728円[314373]

しっとり柔らかか、お肉の旨みを
閉じ込めました。

オードブルで華やかに。



ワインを楽しむオードブル 6,480円[316596]

容器サイズ 30×23cm

ワインと相性のよい素材を使ったオードブル。

お皿に盛りつけると、クリスマスの食卓が華やぐ一皿に。

フォアグラのテリーヌ/カマンベールチーズとレセーグルトン/

オマール海老のサラダ/柿のマリネと生ハム/サーモンのスメアブロ/

ソフトサラミ/ローストビーフ

※写真は盛り付けイメージです。



ワインと一緒に。

「ブッツ」プレスサック(豚肉のゼリー寄せ)

100g 658円[314575]

あっさりとしたブイヨンの味わいと、ギュッと詰まった豚肉の旨味と食感の違いをお楽しみください。



「ブッツ」合鴨とフォアグラのパテ

100g 1,015円[316701]

合鴨とファルス(豚肉&鶏白レバー)をそれぞれマリネしたものに、フォアグラ、ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、レーズンを合わせて焼き上げたリッチなパテ。



「ブッツ」ピスタチオとドライトマトの鶏パテ

100g 658円[318485]

鶏肉をベースに、ピスタチオやドライトマトを散りばめた、あっさりとして華やかなパテ。



子どもたちにも人気のサイドディッシュ。



パングラタン

691円[312084]

ミニダッチに、チキンやハム、マッシュルーム、ホワイトソースを入れて、パングラタンにしました。
※冷凍でお渡しいたします。

ベーコンとほうれん草のキッシュ

カット2個 直径約21.5cm 1/6サイズ

1,166円[318406]

ベーコンとほうれん草を入れた定番のおいしさ。あたためて、オードブルの一品にどうぞ。



シュープリーズサンドイッチ

直径約22cm 5,616円[312560]

(上段)サンドイッチ

(下段)ホットドッグ/トマトとチーズのピンチョス/フルーツサンド



1 ヴァン・ドゥ・フランス ロゼ “ピンク・ペゴ”

750ml 2,860円[318580]

ロゼ 辛口 / フランス コート・デュ・ローヌ地方 / 生産者: シャトー・ペゴ
フランスの銘醸地、ローヌ地方のシャトーヌフ・デュ・バブで、小規模ながらも父と娘でこだわりを持ってワインの生産を行う実力派の造り手。白桃と赤スグリの香りが際立ち、味わいはフレッシュでしっかりとした酸が感じられる。

2 マス・スアウ ブルット ナトゥーレ NV

750ml 2,530円[318581]

スパークリング 辛口 / スペイン カタルーニャ州 アルト・ベネデス
生産者: フェレ・イ・カタス
アルト・ベネデス中央部に多数の名畑を所有する歴史的な優良栽培農家。2000年の世代交代をきっかけに最新鋭のワイナリーを新築して自社瓶詰め開始。新しいアイデアとチャレンジ精神、創造性に溢れるワインは、美しい泡立ちでスッキリとした辛口。

3 フランチャコルタ ブリュット NV 白

750ml 4,730円[318582]

スパークリング 辛口 / イタリア ロンバルディア州 フランチャコルタ地区
生産者: アジエンタ・アグリコラ・フェルゲッティエーナ
フランチャコルタを知り尽くした“職人”が匠の技で造り出す、フランチャコルタの最高峰。フレッシュで透明感のある薄い黄色。グレープフルーツのようなフルーティなアロマにキメの細かい泡立ちで喉ごしも滑らか。

4 ノンアルコール スパークリング “オピア オーガニック” 白

750ml 1,620円[318583]

スパークリング(ノンアルコール) やや辛口 / フランス
生産者: ドメーヌ・ピエール・シャヴァン
有機栽培葡萄を用いて、無発酵で造ることによりオーガニック認定を取得したノンアルコール・スパークリング。2017年ノーベル賞授賞式の晩餐会にて提供。白い花や柑橘の香りに、酸味のあるクリーミーな口当たり。



ニクラス ジェイミ フレーズ
2011年にデンマークのアンデルセンに入社。
イスラズブリュッゲ店のプロダクションマネージャー
を務める。国内外の様々なコンテストで受賞歴あり。

コペンハーゲンドリーム

直径12cm **4,536円**[318576]

ニクラスさんが広島のみなさまに贈るスペシャルケーキ。
ゆずが爽やかに香るムースに、キャラメルムースを
組み合わせ、フランボワーズジュレで華やかに仕上げました。



クリスマスのチーズケーキ

直径15cm **5,400円**[318577]

口どけのよいクリームチーズのムースに、ピスタチオと
ベリー層を重ね、3種類のベリーとピスタチオを
散りばめました。みんなで集まって楽しみたいケーキです。



クリスマスのいちごのケーキ

直径12cm **3,888円**[318573]

直径15cm **5,184円**[318574]

甘酸っぱいいちごに口どけのよいスポンジと
軽やかな生クリームを重ねた定番の
おいしさです。

※写真は直径12cmのケーキです。



トナカイの切り株

直径12cm **4,104円**[318575]

切り株に見立てたケーキはチョコレートと
ブラリネムースにしっとりとしたココアスポンジの
組み合わせ。子どもから大人まで楽しめるケーキです。



アンデルセンケーキ A

3個入 **1,652円**[318578]

ザッハ、いちごのケーキ、冬のチーズケーキ(ピスタチオ&ベリー)。
シンプルなおいしさとデザインが光るケーキです。



アンデルセンケーキ B

3個入 **1,728円**[318579]

モンブラン、コペンハーゲンドリーム、フランボワーズショコラ。
ホリデーシーズンにぴったりなケーキです。

パーティーを彩る、とっておきのケーキ。

クリスマスを待ちながら。



クリストシュトレン
1,998円[318571]

シュトレン発祥の地、ドイツドレスデンの伝統的な製法で焼き上げました。
レーズン、シトロンピール、アーモンド入り。
スパイスがほんのり香るシュトレンです。



ピスタチオとベリー
のシュトレン
1,620円[318572]

色鮮やかなピスタチオ入りのマジパン(アーモンドペースト)を、フランス産タイベリーのコンフィチュール、ピスタチオ、ドライクランベリーを混ぜ込んだ生地で包んで焼き上げました。
タイベリーのお花のような香りと甘酸っぱい味わいがアクセント。



マンデルシュトレン(ミニ)
1,080円[318570]



マンデルシュトレン
2,052円[318569]

シュトレンはドイツの伝統的なクリスマスのパン。
「マンデル」はドイツ語で「アーモンド」の意味。
レーズン、シトロン、オレンジとマジパンを混ぜ込んでしっとり焼き上げました。



クリスマス商品のご予約・ご相談は、広島アンデルセン1F「パーティ&ギフト受付」へどうぞ。

電話(082)247-2403(代) FAX(082)247-5200 営業時間 / 10:00~19:30 (11月16日は店休日です)

[ご予約承り期間] 2022年12月15日(木)まで

[お渡し期間] 2022年12月22日(木)~12月25日(日)

◎このカタログの掲載商品は、すべて店頭でのお渡しです。

※ 数量限定のためご予約承り期間でも売り切れになる場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。

※ 数量の変更及びキャンセルは、ご予約期間内とさせていただきます。

※ 表示価格は、税込み価格です。

※ 20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売しません。

