

February 2023

2月の広島アンデルセン

◎デンマークのお祭りFastelavn
◎Valentine's Day

春がやってくる



ANDERSEN
HIROSHIMA

デンマークにあるアンデルセン イスラズブリュッゲ店では3年前に伝統菓子「ファステラウンボーラ」をスタイリッシュにアレンジ！新しい見た目と味わいで行列ができるほどの人気商品に。今ではデンマークのいろんなお店が、オリジナルを作っています。

新しい味わいの
ファステラウンボーラ



ハートのファステラウンボーラ 496円

サクサクのデニッシュ生地にマスカルポーネクリーム、ラズベリージャム、ピスタチオプラーネの3つの異なるフィリングのハーモニー。

開発者:ペストリーシェフ
ニクラス・ジェイミー・フレーズ



親しまれている伝統的な
ファステラウンボーラ

しっとりした生地に
クリーム入り。

1. ガメル ファステラウンボーラ 270円
2. ファステラウンボーラ (オレンジクリーム) 291円
3. ファステラウンボーラ (フランボワーズ&ガナッシュ) 291円

Fastelavn

春を呼ぶデンマークのお祭り「ファステラウン」
今年は、2月19日(日)

🇩🇰 ファステラウンって？

2月にデンマークで行われる伝統的な春のお祭りで、イースターの7週間前の日曜日に行われます。冬の長いデンマークの人々にとっては待ち遠しい春の訪れを祝う大切なイベント。仮装をしたり、お菓子の入った黒猫のイラストが描かれた樽をたたいてこぼれるお菓子をみんなで分け合ったり、子どもたちが特に楽しみにしているイベントのひとつです。



🇩🇰 ファステラウンボーラを食べよう！

デンマークのベーカリーではファステラウンの1ヶ月前ごろから、デニッシュ生地にクリームを入れたファステラウンボーラが並びはじめます。かつては断食に備えて食べられていましたが、今では春の訪れを楽しむパンとして親しまれています。

🇩🇰 ファステラウンを飾ろう！

デンマークではファステラウンのモチーフである猫や仮装のメガネなどの紙飾りや小さいお菓子をぶら下げた「ファステラウンリス」という飾りを幼稚園や学校、自宅で手作りして楽しめます。芽ぶいた枝を華やかに活け、春の訪れをお祝いしましょう。

Fastelavnris
ファステラウンを飾ろう！



Fastelavnspøller

ファステラウンボーラを食べよう！

Valentine's Day

広島アンデルセンのバレンタイン

大切な方とスイーツや特別なドリンクを楽しんで。
どうぞ心温まるひとときを。



BOXフラワー
3,850円+好きなお菓子



チョコレートのデニッシュ 345円



お好みの小さな
デニッシュを
詰わせて。

1. ショコラのデニッシュ 453円
2. 季節のデニッシュ (いちご) 496円
3. ハートのファステラウンポーラ 496円
4. クリームチーズのデニッシュ 453円



パン ショコラ キャンヌベルジュ 378円



Hygge Wedding

Andersen Wedding Fair



広島アンデルセン ウェディングフェア

2023年2月12日(日) 11:00~17:00

総合受付/広島アンデルセン 4階

ウェディングもヒュッゲにおふたりらしく。
料理やケーキ、ドレスやギフトの展示、模擬挙式や
ご試食会等広島アンデルセン全館を使った
おもてなしの空間をご体感いただけます。

ミニリースやコサージュ、ボタニカルキャンドル等
ウェディング小物をつくるワークショップもご用意。



Wine Event 要予約

ソムリエワイン講座
エグゼクティブソムリエによる特別講座を開催します。

2/17(金) 18:30~20:30 ◎13,200円

~ヴォース・ロマネ クロ・デ・レア 2019年~
主役のワインを中心に、6種類様々なワインをお楽しみいただけます。
シェフによる一皿料理、パン、チーズとあわせて
ワインをより深く学べます。

[場所] 3Fマーガレットルーム
[講師] エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

1/22(日)
受付開始

1Fのワインテイスティングカウンターではソムリエが、
ペアリングやワインの楽しみ方を様々な角度からお伝えします。

2/3(金) 13:30~14:00 ◎2,500円

「昼からシャンパーニュを楽しむ」
エグゼクティブソムリエ貞森セレクトのシャンパーニュと
ワインをたのしいお話とともに。

2/10(金) 13:30~14:00 ◎2,000円

「ハートのファステラウンポーラとワインを楽しむ」
新作ハートのファステラウンポーラと広島アンデルセンの
ソムリエセレクトのワインの素敵なお話。

2/17(金) 13:30~14:00 ◎2,000円

「パンが食べたくなるデリとワインを楽しむ」
パンとの相性をとことん考えたデリカテッセンに
ソムリエがパンとワインをセレクト。

2/24(金) 13:30~14:00 ◎2,000円

「チーズとワインのおいしい関係」
ソムリエ沼田セレクトのチーズとワインをお楽しみいただけます。

[ご予約方法]

お電話、WEB、店頭にて承ります。
電話(082)247-2403(代)
受付時間 10:00~19:00



パンの単発講座やミモザのリースをつくるワークショップも開催予定!
決まり次第WEBにてご案内します。

ワインイベントは満20歳未満の方、お車で越しの方のご利用はできません。
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。
表示価格は、税込み価格です。

ANDERSEN
HIROSHIMA

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)
www.andersen.co.jp/hiroshima/



パヴェシオチョコラ 2,376円



1. チョコハート 324円
2. ハートのチョコクッキー 259円



クラシックショコラ 1,944円



ロング
ダブルショコラフランス
1カット 345円
◎カット販売時間 12:30~15:30~

チョコづくしの
パンをその場で
カット販売。



チョコの香りのミルクティー
638円 [1F サンドイッチスタンド]



すずの兵隊(ティーバッグ4個入)
550円



1. リンツァーシュタンゲル 237円
2. リンツァーアオゲン(チョコ) 594円



ブケー 3,300円~



1. クール・ド・ヌーシャテル 2,786円
2. プティ・クール・ヌー(2個入) 1,188円
3. ナターレ・ヴェルガラブロッソ 赤 1,705円



WEB
限定
チョコのパンが
いろいろ
楽しめます。

【送料込】
チョコを楽しむパンセット
4,860円

WEBサイトでのご注文はこちらから
<https://www.andersen-net.jp/>



サック バゲット パレ 5枚 パンセ
1,782円



ボンボン ショコラ 8個
パビヨネ 3,996円



ハートづくしの
デニッシュで
ティータイム。



ショコラ フランボワーズ
アムール 808円
[2F アンデルセンキッチン]



ドウジャ ビスターシュ
アムール 808円
[2F アンデルセンキッチン]

Andersen Kitchen Buffet

アンデルセンキッチンビュッフェ

18:00~21:00

(最終受付19:30 ラストオーダー20:30)

ご予約・お問い合わせは
お電話またはWEBにて承っております

(082)247-2403 [受付時間 10:00~19:00]



14:00~16:30限定メニュー

ハートのファステラウンポーラプレート
単品 1,430円 ドリンク付 1,540円
[2F アンデルセンキッチン]