



4月「はる」のお食事会

with エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

春夏秋冬、その日、その時のいちばんおいしいものと、おいしさをつくる「人」のお話を楽しむ会。
第一回目の「はる」の会は、「食卓に届ける“広島の春”」をテーマに、
広島県産食材の魅力を一皿一皿にモノづくりの想いとものにのせていきます。
旬のおいしさとの出会いをご一緒に。

[日 時] 4月27日(木) 18:00 ~ 20:00
[会 場] 広島アンデルセン4F デンマークルーム
[定 員] 20名様 ※要予約

ANDERSEN
HIROSHIMA

“広島春”をお届けしたい、という想いを込めた総料理長のフレンチを、
エグゼクティブソムリエ 貞森セレクトのワインと
ベーカリー長 平岡の焼きたてのパンとともに楽しみいただく特別なフルコースです。
「はる」のおいしさをどうぞお楽しみください。

Menu

はじまりの逸品

総料理長上田のスペシャルティアマミューズ
アンデルセンファームのシードルと一緒に

北広島の冷たい清流で育った芸北サーモンのマリネ
春の訪れ ホワイトアスパラガスとペルノー酒風味のサフランソースを添えて

あまーい広島県産新玉葱のクリームスープ
自家製コンソメで作った春野菜のフランにのせて

倉橋島 高本農園の希少な「あくまトマト」のクーリソース
瀬戸内産オコゼのフリットを浮かべて

なかやま牧場のこだわり 高原黒牛肩ロースの網焼き
濃縮赤ワインのフランスポルドー風ソース
安芸津ポテトのブルーランジェールと新種ジャンボそら豆のエチューベ

ブランタニエ

広島県産春いちごにアンデルセンファームで採れた
はちみつを添えて

コーヒー

ミニャルディーズ

Bread

パン コンプレ / オリジナルサワーバゲット

料金 おひとり様 12,000円

Shun
Andersen!

「はる」のおいしさをお楽しみいただきたく、広島ならではの魅力ある素材を使用した料理をご用意しました。焼きたてのパン、ワインとともに、みなさまの食卓に春の彩りをお届けします。

広島アンデルセン 総料理長
上田 達生

料理をさらにおいしく！食事が進むにつれて無意識にグラスを傾けてしまう、そんな魔法のようなワインをセレクトしました。

エグゼクティブソムリエ
貞森 一之

はじまりを楽しむスペシャルティアマミューズなど、料理やワインとの相性を考えてつくるこの日だけの特別なパンをご用意します。今だけのおいしさをぜひ。

広島アンデルセン ベーカリー長
平岡 憲治

[春の Shun 素材]

芸北サーモン

北広島町の活性化を目指し打ち出すブランド食材。強い旨味を持つ清流育ちの上品な味わいです。
生産者：大暮養魚場

あくまトマト

フルーツトマトのパイオニア。甘味、酸味、風味が絶妙なバランスの逸品。収穫時期は、2～5月末で、今がまさに旬のおいしさです。
生産者：くらはし野菜の王国

広島高原黒牛

亜麻仁由来の飼料を与え、上質なおいさと栄養価値にこだわる。旨みと甘味があるしっとりした食感。香ばしさとともに牛肉本来の味をお楽しみください。
生産者：なかやま牧場

Wine

Cidre
泡で乾杯!

アンデルセンファームのシードル 2022

(奥出雲葡萄園)
芸北産りんご使用
※4月28日店頭発売予定

Vin blanc
すっきり白ワイン

アルザス リースリング2021年

(ドップ・オ・ムーラン)
フランス アルザス地方

Vin rouge
濃厚赤ワイン

ボルベール2019年
(ボデガス・ボルベール)
スペイン ラ・マンチャ地方



広島アンデルセンの季節を楽しむお料理の会

春夏秋冬、その日、その時のいちばんおいしいものと、
おいしさをつくる「人」のお話しを楽しむ会。旬のおいしさとの出会いをご一緒に。

[次回のお知らせ]

8月「なつ」の会 with 浄謙寺様

夏の色彩は、色とりどりの食材から。
ゲストに「イタリアン精進料理」の浄謙寺様をお迎えして、
芸北で採れたみずみずしい野菜を使った広島・芸北の夏のおいしさをごゆっくり。

11月「あき」の会 with 本間るみ子様

おいしいものが目白押しのお秋。
ゲストにお迎えするのは、チーズプロフェッショナル協会会長の本間るみ子さん。
「チーズ」を主役にボージョレ・スーヴォーの解禁と収穫をお祝います。

1月「ふゆ」の会 with 賀茂鶴酒造株式会社様

新しい年のはじまりを“日本酒”でお祝い。
ゲストの賀茂鶴酒造株式会社様と一緒に、日本酒を楽しむアイデアや
冬の食卓で楽しむ心温まる口福の一皿をお届けします。

※

次回の詳細が決まりましたら、WEBもしくは店頭のリフレット等でお知らせします。
また、今後の日程や内容は、都合により変更させていただく可能性がございます。
予めご了承ください。

INFORMATION

ご予約・お問い合わせは、広島アンデルセンの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

ご予約は、こちら→



満20歳未満の方、お車でお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、税込価格です。

ANDERSEN
HIROSHIMA



最新情報は公式WEBサイトやSNSで
随时お届けします。



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)
公式WEBサイト: www.andersen.co.jp/hiroshima/