

いっしょに、ユールヒュッゲ

CHRISTMAS PARTY CATALOG 2024

ANDERSEN
HIROSHIMA



デンマークのホームパーティの秘訣は、
「ホストもゲストと一緒に会話を楽しむこと」。
今年のクリスマスは、広島アンデルセンの
「とっておき」「こころづくし」のごちそうを上手に取り入れて、
心も時間もゆとりを持ってみませんか。
大切なだれかとの時間が、
ヒュッガなひとときになりますように。



PARTY FOOD

God Jul!



9種のお楽しみオードブル
2,500円[324136]

容器サイズ 20×20cm
オードブルをちょっとずつ楽しめるセットに、
パテも加わってリニューアル。



季節野菜のバーニカウダ
1,836円[318353]

容器サイズ 27×20cm
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、あたたかめでも。

瀬戸内産真鯛と蕨のマリネ
カルパッチョ仕立て
2,376円[314379]

容器サイズ 21×21cm
マリネした真鯛と蕨にカラフルな
紅芯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。

シューブリーズサンドイッチA
直径約22cm 6,000円[312560]
くりぬいたパンの中には、サンドイッチ。
さらにその下には、ホットドッグ、トマトとチーズの
ピンチョス、フルーツサンドが入っています。



オードブルプラッター
5人盛 10,000円[312556]

シーフードマリネサラダ/カマンベールチーズの
プロシュート/ローストビーフ&フライドオニオン/
ミートローフ&オレンジ/ローストポーク&トマト/
スモークサーモンカナッペ/ニシンのマリネ&
ブロッコリー/エビのフリッター/広島熟成どりの唐揚げ



2人で楽しむオードブル
5,616円[321235]

容器サイズ 30×23cm
4種類のシャルキュトリ、
シーフード、チーズ、
スティック野菜など、
2人でゆったり味わえる
オードブルのアソートです。



広島熟成どりのロースト
5,400円[307613]

シンプルに塩で味付けし、ジューシーに焼き上げました。
メインディッシュにぴったりの一品です。



広島熟成どりの藻塩焼き
1,620円[314370]

広島熟成どりの照り焼き
1,620円[316594]
柔らかくてジューシーな広島熟成どりを
藻塩焼きと照り焼きでご用意しました。



広島高原黒牛のビーフシチュー
2人用 約480g 4,752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。



NEW
サーモンとほうれん草のキッシュ
直径約21.5cm 1/6カット 2個
1,296円[324144]

やさしい味わいのアパレイユに、
ほどよい塩気のサーモンと
旬のほうれん草を入れて
焼き上げたキッシュです。



NEW

広島高原黒牛ローストグリルと赤ワインソース
1,976円[324143]

素材の旨味を大切に火入れした高原黒牛のサーロインに、
自家製赤ワインソースと5種のガルニチュールを添えた今年の
スペシャルリテ。かみしめるほどに香ばしいthe Breadとぜひどうぞ。



肉料理のソースと
合わせて

the Bread

1本約12.5×30cm 864円[320186]
北海道産小麦キタノカオリをメインに、
国産全粒粉をブレンド。
ロースト小麦粉の香ばしさと程よい酸味、
しっとりとした食感は、合わせるメニューを
選びません。
*小麦粉のうち、国産小麦90%使用



SMØRREBRØD



6種のスメアプロパーティセット
2人盛 2,916円[319720]

容器サイズ 20×20cm
バターをぬったパンに、お好きな具材をのせて
スメアプロをつくりましょう。
ローストビーフ/合鴨/マリネサーモン/
甘エビ&ニシン/ローストポーク/サムソーチーズ
※パンは含まれておりません。



ソフトカーネラグブロット

約8×18×5.2cm 864円[311032]

穀物の甘味が特長の、スメアプロにおすすめのライ麦パンです。



広島アンデルセンのフルーツブレッド

約6.5×20×5cm 2,376円[311396]

ドライフルーツとマカダミアナッツ、くるみ入り。薄くスライスして、
チーズやワインと一緒にどうぞ。



クリスマス
カンパニユ

直径約20cm 756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でご利用。



NEW

広島アンデルセンのパネトーネ

直径約12cm 1,728円[324146]

自家製発酵種を使用し、しっとり焼き上げたイタリアの
クリスマスのパン。洋酒漬けのサルタナレーズン、
オレンジピールカット入り。



キッチンにある
野菜でアレンジ!



葉野菜をプラス!



アスパラガスを
プラス!



マリネサーモン
約100g 2,160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。



ニシンのマリネ
2本 1,512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、スメアプロに
おすすめです。



ローストビーフスライス
約100g 1,836円[314373]

しっとり柔らか、お肉の旨味を
閉じ込めました。



シーフードアビージョー

約195g 1,404円[318391]

ミニダッチに、チキンやハム、マッシュルーム、
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、しめじが入ったアビージョー。



NEW

チキンクリームシチュー

約210g 993円[324153]

国産の鶏肉と、アンデルセンファームで採れた
葡萄で造られた白ワイン「幸」を使用した、
クリーミーなシチュー。



NEW

デニッシュポークシチュー

約205g 993円[324152]

赤身と脂身のバランスが良い、デンマーク産の
豚バラ肉をローストした後、デミグラスソースで
じっくり煮込みました。

CAKE



NEW

あまおうのシャルロッテ

直径約15cm **8,640円**[324148] 30台限定

美しく並べたビスキュイの中には、いちごのムース、レモン風味のマスカルポーネームス、ペリーのジュレ、ライムクリームの層。大粒で濃厚な味わいが特長の「あまおう」をふんだんにトッピングした、今年のスペシャルケーキです。

＊いちごのうち、あまおう72%使用



クリスマスの
いちごのケーキ

直径約12cm **4,320円**[318573]

直径約15cm **5,616円**[318574]

甘酸っぱ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

直径約12cm **4,536円**[318575]

しっとりとしたココアスポンジに、チョコレートクリームとブラリネームスをサンドしました。



アンデルセンケーキ A

3個入 **1,803円**[324236]

モンブラン/いちごのケーキ/
チョコレートケーキ



アンデルセンケーキ B

3個入 **1,803円**[324151]

フランボワーズショコラ/
冬のチーズケーキ(ピスタチオ&
ペリー)/ストロベリーガーデン



NEW

ピスタチオのリースケーキ

直径約9cm **2,376円**[324149]

なめらかなピスタチオムースに、甘酸っぱいグリオットチェリーのコンポートを閉じ込めました。ココアスポンジのコクが全体を引き締めます。



STOLLEN ドイツで長く愛されてきたクリスマスのパン、シュトレン。



NEW

国産小麦のシュトレン
(栗とオレンジ)

1,944円[324147]

ほっくりした渋皮栗の甘味に、さわやかなオレンジがアクセント。白ワインやスパークリングワインとのペアリングもおすすめ。



マンデルシュトレン

2,592円[318569]

マンデルシュトレン(ミニ)

1,512円[318570]

レーズン、シトロンピール、オレンジピールとマジパンを混ぜ込んでしっとり焼き上げました。



クリストシュトレン

2,700円[318571]

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。



WINE



1 シャトー・レリソン フランク・レゼルヴ 赤 750ml 2,640円[324127]

フルボディ / フランス ボルドー地方 / 生産者:カーヴ・ド・ローザン
サステナブルなボルドー共同組合"カーヴ・ド・ローザン"が造る、
力強さとエレガントさを備えたワイン。香ばしいオークフレーバーに
凝縮された果実が印象的な1本です。

2 キュヴェ・マリー・クリスティヌ プロヴァンス ロゼ 750ml 3,190円[324126]

辛口 / フランス プロヴァンス地方 / 生産者:シャトー・ド・ロムラード
数あるプロヴァンスの造り手のうち18のワイナリーしかこの称号を持って
いない、仏農務省が認めるプロヴァンスのクリュ・クラッセの認定を受けて
いるシャトー。すっきりとした辛口な味わいで様々な料理を引き立てます。

3 クレマン・デュ・ジュラ ブリュット NV 白 750ml 3,740円[324128]

スパークリングワイン 辛口 / フランス ジュラ地方 /
生産者:フィリップ・ヴァンデル
トップ生産者がシャンパーニュ製法で造る飲みごたえ十分なスパーク
リングワイン。りんごやシトラスのエlegantな香り。ピュアな果実と
生き生きとした酸を備えた味わいは滑らかで緻密です。

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:ドメヌ・ピエール・シャヴァン
有機栽培の葡萄を用いて、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。白い花やフレッシュな柑橘の
香りに、酸味のあるクリーミーな口当たりです。

ワインといっしょに



「ブッツ」 プレスサック(豚肉のゼリー寄せ) 100g 669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 90g 1,078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、ビスタチオ、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 669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。



「ブッツ」 パテ・ド・カンパーニュ 100g 669円[309210]

豚肉・豚レバーに、野菜と香辛料を加えて焼き
上げた田舎風パテ。そのままでも、黒胡椒や、
粒マスタードをつけても。



クリスマスチーズセット 1,836円[321243]

4種類のチーズを少しずつ楽しめるアソートです。
サンクレメンス カマンベール/スモークチーズ/
ミモレット6ヶ月熟成/ミセラ(ブルーチーズ)



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20日は店休日です)

[ご予約承り期間] 2024年10月28日(月)~12月15日(日)

[お渡し期間] 2024年12月23日(月)~12月25日(水) 11:00~19:00

◎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。

※ 仕入れ状況により、やむをえず商品の内容が変更になる場合がございます。

※ パッケージデザインが変更となる場合がございます。

※ 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。

