

Green

Christmas 2020

みどりのクリスマス

いろいろなことがあった2020年、今年もクリスマスがやってきます。
改めて感じるのは、これまで当たり前と思っていたことのありがたさで
はないでしょうか。大切な人の存在、家族、ふるさと、そして私たちが
暮らすこの世界のこと。幸せは、身近なところから広がっていきます。
広島アンデルセンは、みどりのクリスマス。

ANDERSEN
HIROSHIMA

GREEN CHRISTMAS

1 地元のを。

みなさんもよくご存じのように、広島はおいしいところです。町や地域の名前を目にするだけで、生産者さんが愛情いっぱいに育てている光景が目には浮かぶ気がしませんか。近くでつくって、近くでいただく、おいしい循環。



広島熟成どりのロースト
3,456円[307613]

クリスマスといえばこれ！テーブルのまん中に、どんと置いたら香ばしいにおいが広がります。家族みんなのお皿に切り分けたら、いよいよパーティもクライマックス！



広島熟成どりの藻塩焼き 1,350円[314370]
広島熟成どりの照り焼き 1,350円[307615]

藻塩焼きと照り焼きでご用意しました。シンプルに調理するから、広島熟成どりならではのジューシーなおいしさが楽しめます。

広島熟成どり
五十年近くにわたり広島県北部の山里でおいしい鶏肉づくりに邁進。そのこだわりが育む味わいは、「柔らかくてジューシー」。

瀬戸内産真鯛と燕のマリネ
カルパッチョ仕立て
1,620円[314379]

マリネした瀬戸内の真鯛に燕と葉野菜を。ピンクペッパーがアクセントのドレッシングでどうぞ。※写真は盛りつけ例です。



すぐに乾杯！広島アンデルセンのパーティブラッター



数量限定

シュープリーズサンドイッチ
直径約24cm 5,184円[312560]

上のパンを開けるとサンドイッチ、下からはホットドッグとトマトとチーズのピンチョス、フルーツサンドが！器のパンも食べられます。



数量限定

オードブルブラッターA
5人盛 11,880円[312551]

ローストビーフにハム、エビ&サーモンのムースにチーズ、そしてサラダもいろいろ。シェフ自慢のオードブルが彩りよくずらり。



数量限定

オードブルブラッターB
5人盛 9,720円[312556]

シーフードマリネ、エビのフリッター、カナッペ、ニシンのマリネ、さらにローストビーフに広島熟成どりの唐揚げ…ごちそうづくし。



数量限定

オードブル&サンドブラッターC
5人盛 7,560円[312557]

サンドイッチ、ホットドッグ、トマトコロッケ、広島熟成どりの唐揚げ、ポイルジュリンブ、キッシュ、ミートボール…手軽にパーティ！



サイドディッシュに
キッシュはいかが？

パンチェッタとほうれん草
のキッシュ
カット2個 1,080円[314374]

生ベーコンの塩味がアクセントです。オードブルの一品としてどうぞ。

国産小麦のシュトレン
(渋皮栗とカシス)
約9×11cm 1,512円[313747]

今年の新作シュトレンです。中にはごろっと渋皮栗。カシスの酸味もほどよくきた素朴な味わい。手土産にもどうぞ。



クリストシュトレン
約10×16cm 1,944円[313720]

シュトレン発祥の地、ドイツ・ドレスデンの伝統的な味わいをお手本に焼き上げました。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。



広島アンデルセンの
フルーツブレッド
約8×20cm 1,944円[311396]

薄くスライスして、そのままワインのおつまみに。チーズとの相性も◎です。

今年のクリスマスは電気を消してみよう。キャンドルの灯りで照らせば、見慣れたわが家も、たとえばシュトレンも、切り分けたお皿の上で、さまざまな色に変化していつそう幻想的な雰囲気。ヨーロッパの国々では、はるか昔からこうしてクリスマスの日を迎えてきました。

2 あえてキャンドルだけ。

GREEN CHRISTMAS



マンデルシュトレン

約10×16cm 1,836円[314285]
(1/2) 約9×10cm 972円[314286]

マンデルとはドイツ語でアーモンド。マジパン(アーモンドペースト)、レーズン、シトロン、オレンジの入った生地で、棒状のマジパンを包んでしっかりと焼き上げました。





9種のお楽しみオードブル 2,160円[313450]

いろいろなおいしさを、ちょっとずつ。
お皿に盛りつけるだけで、クリスマスの食卓がパッと華やきます。
※写真は盛りつけ例です。

パンを楽しむ3種のディップ

1,620円[314372]

サーモンのタルタル、鴨のリエット、ブランドード。
どれもパンがすすむおいしさです。
※写真は盛りつけ例です。



ソフトカーネラグブロート 約8×18cm 702円[311032]

ひまわりの種、亜麻仁、ごま入りのライ麦パン。
バターをたっぷり塗って、お好みのオードブルを
のせたら、さあパーティのはじまりです。

GREEN CHRISTMAS 3 ひとつのパンで。

デンマークは、考え方も暮らし方もシンプルです。

食の楽しみ方もそれは変わりません。

たとえば、ひとつのパンでも、ぬったり、のせたり、

はさんだりするだけで、ひと晩中おいしくなるのです。

ありのままのおいしさを活かす、知恵と工夫。

GREEN CHRISTMAS

4 つくるを楽しむ。

ツリーのもみの木は、永遠の命の象徴。
冬になっても緑の葉を落とさないその姿から
そう呼ばれるようになりました。
クリスマスの飾りも、グリーンの力を上手に借りて、
温もりのあるものにしてみませんか。

クリスマススワッグをつくりましょう

11月28日(土) 10:30~11:30 / 13:00~14:00
3F マーガレットルーム 参加費:4,400円 定員10名様
講師:広島アンデルセン フラワーデザイナー 寺戸 正三

フレッシュな花材を使ってクリスマスにぴったりのナチュラルなスワッグをつくります。時が過ぎるとともに、フレッシュからドライになる過程もお楽しみいただけます。

クリスマスリースをつくりましょう

12月5日(土) 10:30~11:30 / 13:00~14:00
3F マーガレットルーム 参加費:4,400円 定員10名様
講師:広島アンデルセン フラワーデザイナー 寺戸 正三

つる枝を使ってリースのベースから手づくりします。冬の針葉樹の香りが心地よいリースをお家に飾って、クリスマスまでのひと時をお楽しみください。

お花と楽しむヒンメリづくり

12月12日(土) 10:00~12:00 / 13:30~15:30
3F マーガレットルーム 参加費:3,850円 定員:10名様
講師:清水 美雪 様(Himmeli Lanka)



ヒンメリの中にドライフラワーを入れた飾りをつくります。

【ヒンメリって?】

藁でつくられた北欧生まれのモビール。北欧では、結婚式やクリスマス、冬至のお祭りの装飾品として大切にされています。また、その年の豊作を祈って飾る、幸運のお守りとしての役割もあるそうです。



★会場は変更になる場合がございます。

★クリスマスワークショップのお問い合わせ・ご予約は電話(082)247-2403(代)または、1Fフラワーショップまで。

Christmas Cake and Wine

はやく切り分けたいような、ずっと見ていたいような…。
まっかなケーキを、家族の笑顔のまんなかに。

数量限定

ルージュ ド ノエル

直径約14cm 4,320円[313875]

ルージュの中は、クリームチーズのムースと
ビスタチオとベリーの層。甘みと酸味が
絶妙な今年いちばんのおすすめケーキです。



数量限定

クリスマスのいちごのケーキ

直径約12cm 3,240円[313721]

直径約15cm 4,320円[313722]

しっとりとした生地にくちどけのよい生クリーム。
シンプルがうれしい、定番のケーキです。



数量限定

雪だるまの切り株

直径約12cm 3,456円[314221]

ぐるり雪だるまとチョコが並ぶ切り株の中は、
チョコレートとプラリネクリームの甘い層。
子どもも大人も楽しめる、みんなのケーキです。



数量限定

アンデルセンケーキ(3個入)

1,533円[314368]

エスターハーギー、いちごのケーキ、
ザッパ。広島アンデルセンの変わらぬ
おいしさを、クリスマスに召し上がれ。

数量限定

シーズナルケーキ(3個入)

1,544円[314369]

冬のチョコレートケーキ、冬のチーズ
ケーキ(ビスタチオ&ベリー)、モン
ブラン。この時期だけのおいしさです。

クリスマスのためのケーキ&ワイン



1 クレマン・ド・ブルゴーニュ ブリュット ロゼ NV

スパークリング 辛口 / フランス ブルゴーニュ地方

750ml 3,080円[334378]

フランスではシャンパーニュについて生産量とクオリティが向上している産地
がブルゴーニュ。泡立ちの優しさと新鮮さが特長。りんごやスグリのような果実
香、りんごをかじったような酸味、軽快、きめ細やかできれいな後味。

2 ボナミー クレマン・ド・ロワール ブリュット NV

スパークリング 辛口 / フランス ロワール 地方ソーミュール 地区

750ml 2,750円[313484]

1957年設立。老舗ながら最新の栽培・醸造技術に通じたクオリティの高い生産
者。長年の蓄積された技術は、シャンパーニュメゾンにも匹敵。「結婚式など、愛
しあう人たちの祝福のお供ができれば」の願いを込めて、ハートのラベルに。

3 アムール・ド・ドゥーツ ブリュット ブラン・ド・ブラン 2008年 白

シャンパーニュ 辛口 / フランス シャンパーニュ地方

750ml 36,300円[358214]

1993年に最高のシャルドネを収穫できたことを記念して造られた特別醸造品。
最良の年で、最良のぶどうを、丁寧に压榨した最良の果汁を醸造し瓶詰め。
エレガントな味わいを好む方に人気のドゥーツのフラッグシップ。

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

スパークリング(ノンアルコール) やや辛口 / フランス

750ml 1,650円[313091]

有機栽培ぶどうを無発酵で造る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。保存料不使用、二酸化硫黄無添加。2017年ノーベル
賞の晩餐会で提供。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。



★ 冬のヒュッゲパークは、暗くなってもお楽しみ。

クリスマスツリー点灯式

11月25日(水) 17:00～

ヒュッゲパークにもみの木があることをご存じでしょうか？クリスマスを迎えるまでの間、広島アンデルセンのシンボルツリーの「もみの木」をライトアップします。初めての点灯の瞬間を、ぜひごいっしょに！

キッチンカーがクリスマス屋台に！

11月25日(水)～

デンマークでは、冬になると街の広場にクリスマス屋台が並びます。その名物がエーブルスキーパー。外はカリッと、中はふんわり、たこ焼きのように丸く焼き上げたほんのり甘いスイーツです。ラズベリージャムと粉糖をかけてグリュック(ホットワイン)とともにお外でふ～ふ～楽しんで！

- ★ エーブルスキーパー 450円
- ★ グリュック 500円



クリスマス商品のご予約・ご相談は、
広島アンデルセン3F
「パーティ&ギフト特設会場」へどうぞ。
電話(082)247-2403(代)

お渡し期間

2020年12月21日(月)～12月25日(金)

ご予約承り期間

2020年12月15日(火)まで

◎すべて店頭でのお渡しとなります。ご了承くださいませ。

※ご予約承り期間内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。
※価格はすべて税込です。

※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。

ANDERSEN
HIROSHIMA

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

