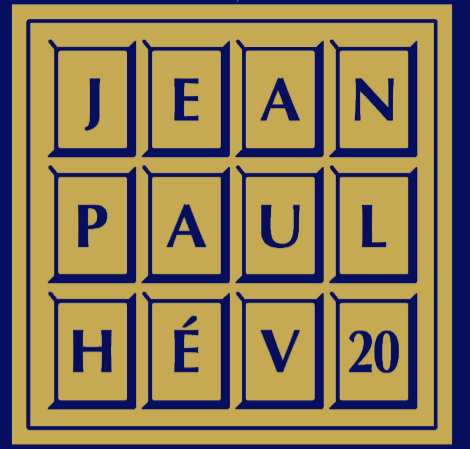


フランスの食を楽しむ、秋。 9/1THU. - 9/30FRI.



20ème Anniversaire



ANDERSEN HIROSHIMA

ジャン=ポール・エヴァンとアンデルセンのコラボレーション。日本初出店から20周年を記念した特別な味わい。



1

パットゥ ア タルティネ プー アンデルセン 1個 ¥3,456

アンデルセンのために特別にジャン=ポール・エヴァン氏が作ったチョコレートペースト。砕いたローストヘーゼルナッツが香ばしいアクセントに。



ジャン=ポール・エヴァン

ジャン=ポール・エヴァンは日本でショコラを味わう幸せとフランス文化をお届けし、20年を迎えることができました。これからもショコラの持つ可能性と喜びをお客様と共に分かち合いたいと思っています。- Le chocolat fait le bonheur -



ショコラ アニヴェルセル エヴァン 8個 ¥3,768 20周年限定のボンボンショコラ。



2



3



4

- 1.ブレッド ランコントル 1本 ¥1,080 1/2本 ¥540 1/4本 ¥270
バニラとティムツベッパーがほのかに香るタルティネのためのパン。
- 2.デニッシュ ショコラ プラリネ 1個 ¥496
ショコラの深い味わいとキャラメリゼしたアーモンドの食感が楽しめるデザートデニッシュ。
- 3.パン オ ショコラ グアヤキル 1個 ¥496
ジャン=ポール・エヴァンを代表するガトー「グアヤキル」をイメージ。
- 4.ブリオッシュ オ ショコラ キャラメル サレ 1個 ¥453
バターが香るブリオッシュ生地の中にキャラメルクリームとブラジル産カカオのガナッシュ。

WEB限定



ジャン=ポール・エヴァンのタルティネを味わう特別なセットをWEBサイトにご用意いたしました。

タルティネで楽しむパンセット ¥9,504
タルティネのために開発した「ブレッド ランコントル」をはじめ、ハート型のブリオッシュやクロワッサンなどフランスの食文化が育んだパンと一緒に、タルティネを思う存分お楽しみいただけるセット。アンデルセンオリジナルの醗酵バターも入っています。

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



フランス産発酵バター
の風味豊かな
クロワッサンで朝食を。



Wine Event

ワインテイスティングカウンターで
フランスワインを楽しむイベントを開催。

要予約

[場所] 1Fワインテイスティングカウンター

※定員各回7名様

9/2(金) 13:30~14:00

ジャン=ポール・エヴァンのショコラと
ワインを楽しむ 2,500円

新登場のタルティネとパン、20周年記念のボンボン ショコラ
2種と広島アンデルセンのソムリエが選んだワインのマリアージュ
をお楽しみください。

9/9(金) 13:30~14:00

昼からシャンパーニュを楽しむ 2,000円

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
ワインを楽しみましょう。

9/17(土) 11:30~12:00

リュックさんのフランスおつまみと
ワインを楽しむ 2,000円

オリーブドゥ リュック代表のリュックさんのこだわり食材を
使ったおつまみとワインを楽しむひととき。

株式会社オリーブドゥ リュック
代表取締役

リュック・ドゥマンジュさん

オリーブやセミドライトマトなど
おいしいフランスの食材を輸入し、
様々なレシピとともにフランス食文化
の更なる普及に努めています。

公式HP: www.olivesdeluc.com



お気軽にどうぞ。

9/17(土)12:00~と9/18(日)10:00~は

「リュックさんのおつまみとたのしむワインバー」

リュックさんのプロヴァンスの香りを感じられる食材をパンにのせた
おつまみを特別にご用意!リュックさんとの会話も楽しみながら、
ワインをどうぞ。

Party

9/28(水)

秋を楽しむフランス料理とワイン

「フランスのおいしい秋を召し上がれ!」

広島アンデルセンの総料理長 上田をはじめ、ベーカリー長 平岡や
パストリーシェフ ニクラスが腕をふるいます。オードブルやスープ、
フランスの秋をテーマにしたメインディッシュから当日しか出会えない
パンまで。エグゼクティブソムリエ 貞森によるワインのお話しを
聴きながら、ゆっくりとお食事をお楽しみください。

[場所] 5Fスカンジナビアホール

[時間] 18:30~20:30 [会費] 10,000円(税・サービス料込)

Workshop

9/4(日)

「すすきのリースを作しましょう。」

ふんわりとやさしい雰囲気のリース。お部屋に秋を取り入れませんか。

[場所] 3Fマーガレットルーム

[時間] ① 11:00~12:00 ② 13:00~14:00

※定員各回10名様 ※エプロン、ハンドタオルをご持参ください。

[会費] 4,400円



写真はイメージです

[イベント・パーティ・ワークショップのお申込み方法]

お電話、web、店頭にて受付いたします。

電話 (082) 247-2403(代)

受付時間 10:00~19:00



ワインイベントは満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/

Bon appétit

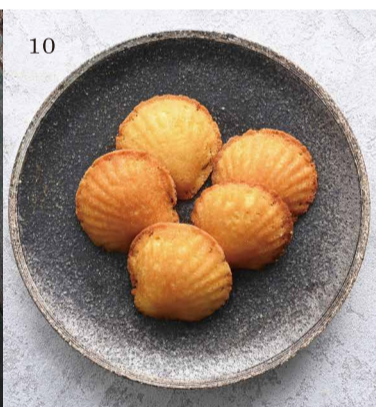
フランスのおいしさいっぱい!

思わずパンとワインが欲しくなるデリカテッセンや、
ティータイムにぴったりなフランス菓子。
秋の訪れとともに、ゆっくりと食事の時間を楽しみましょう。

リュック・ドゥマンジュさん
おすすめの食材もご紹介。



- 1F
- 1.クロワッサン 1個 ¥291
 - 2.フィセルサンド(パストラム&サムソー) 1個 ¥669
 - 3.ナスとミートソースのグラタン 100g ¥486
 - 4.ニース風サラダ 100g ¥399
 - 5.シャンピニオンのキッシュ 1個 ¥583
 - 6.パテドカンパーニュ 1個 ¥645
 - 7.ガレドラロワール 1個 ¥2,376
 - 8.コンテドモンターニュ12ヶ月以上熟成 100g ¥1,188
 - 9.サクリスタン 1個 ¥500
 - 10.マドレーヌ(レモンクリーム) 1個 ¥172
 - 11.パルミエ 1個 ¥291
 - 12.ディアマン(フランボワーズ) 10個入 ¥561
 - 13.ウィークエンドシトロン 1個 ¥237
 - 14.カヌレドポルドー 1個 ¥313
 - 15.りんごとカスタードのクロワッサンサンド 1個 ¥638
※1Fサンドイッチスタンドで、オーダーを受けてきたてをご用意いたします。
 - 16.マカロンケーキ(キャラメルカフェ) 1個 ¥540
 - 17.マカロンケーキ(ベリー) 1個 ¥540



2F



ぜひ、自慢のソースをパンとご一緒に。

広島熟成どりの赤ワイン煮込み ¥2,000

[2Fレストラン]

ジャン=ポール・エヴァン
パリ プレスト ¥836
[2Fレストラン]



広島県産穀美豚の石窯グリル
シャルキュティエールソース
¥1,850
[2Fレストラン]



キャラメルとカシスの
マロンパフェ ¥1,210
[2Fレストラン]

