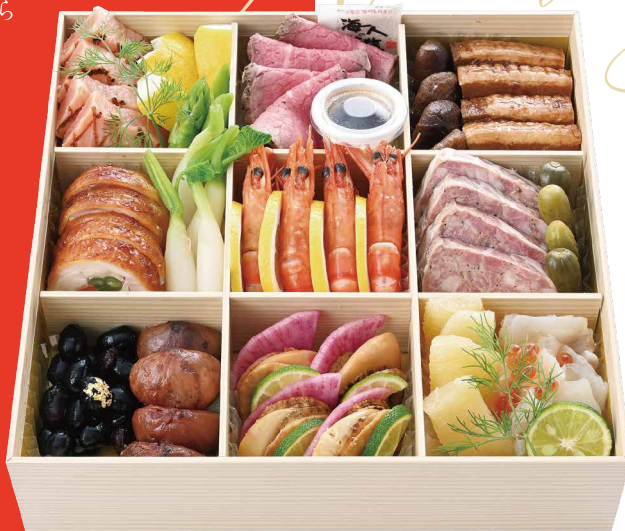


新春のよろこびおせち

マリネサーモンのグリル アスパラガス /
 高原黒牛もも肉のローストビーフ ポン酢風味 /
 豚の角煮 椎茸の含め煮 /
 照り焼きロールチキン 姫大根のピクルス /
 海老焼き レモン添え / テリースカンパーニュ ピクルス /
 栗の渋皮煮 黒豆 / 帆立焼き すだち添え /
 瀬戸内産真鯛のマリネ 数の子 いくら

¥30,000 [324279]



箱サイズ 約24×24cm

広島
アンデルセンの
おせち

2027

二人で楽しむお正月御膳

スペイン産生ハムと野菜 味噌バーニャソース /
 瀬戸内産真鯛のグリル マリネサーモン /
 数の子 いくら 栗の渋皮煮 黒豆 /
 豚の角煮 野菜の含め煮 /
 海老焼き 帆立焼き 松笠烏賊の生姜ソース和え /
 高原黒牛もも肉のローストビーフ 照り焼きロールチキン

¥18,000 [324280]



箱サイズ 約30×20cm

新春の彩りおせち

合鴨のスモーク こかぶのピクルス /
 鬼手長海老のロースト オリエンタルドレッシング添え /
 松笠烏賊の生姜ソース和え 真蛸の旨煮 /
 高原黒牛もも肉のグリル ポン酢添え /
 瀬戸内産真鯛のグリル アスパラガス /
 蛤と蟹と数の子のサラダ仕立て いくら飾り /
 ローストポーク 蓮根のピクルス

¥28,000 [324273]

新しい年のはじまりに、乾杯！

1. 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 [318583]

やや辛口

生産地：フランス 生産者：ドメス・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。

2. アンデルセンファームのシードル 2025

750ml ¥2,530 [324130]

辛口

栽培地：広島県山県郡北広島町 アンデルセンファーム 醸造地：島根県雲南市

生産者：奥出雲葡萄園

アンデルセンファーム（広島県北広島町）で収穫したりんごだけを使ったシードル。りんごのさわやかな香り、すっきりした酸味とフレッシュな泡立ちが味覚と気分をリフレッシュしてくれる辛口タイプ。

「おせちのご予約承り期間」 2026年9月7日（月）～12月21日（月）

「おせちのお渡し日」 2026年12月31日（木）12:00～17:30

店頭でのお渡しとなります。ご了承くださいませ。

お問い合わせ・ご予約は、広島アンデルセン1F「カスタマーサービスカウンター」で承ります。

※数量限定商品のため、ご予約承り期間内でも、完売商品は承りを終了いたします。

また、完売商品の数量追加・ご予約済み商品の他の商品からのご変更も承りかねます。あらかじめご了承くださいませ。

※キャンセルの承りは、12月14日（月）まで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。

※表示価格は、税込み価格です。

※画像はイメージです。

～ 新年を祝うお菓子 ～ ガレットデロワ

月桂樹の葉をモチーフにしたサクサクのパイの中には、アーモンドクリームと幸運をもたらす陶器 フェーヴの代わりにアーモンドを忍ばせました。

切り分けた時にひとつだけ隠れているアーモンドが当たった人は王冠をかぶり、その日は「王様」「女王様」。ご家族やお仲間と楽しいひとときをお過ごしください。

¥4,536 [321279]

※冷凍でのお渡しとなります。常温で約3時間で解凍できます。

解凍後は、お早めにお召し上がりください。

※サイズ 直径約18cm

※紙製の王冠 / 広島アンデルセンオリジナル 砥部焼
ひつじのデザインのフェーヴ付き

「ガレットデロワのご予約承り期間」 2026年9月7日（月）～12月25日（金）

「ガレットデロワのお渡し日」 2026年12月28日（月）～2027年1月11日（月）

ANDERSEN
HIROSHIMA

〒730-0035 広島市中区本通7-1 電話 (082) 247-2403 (代) www.andersen.co.jp/hiroshima/
1月1日（金）・1月2日（土）は店休日です。新年は1月3日（日）より営業いたします。

