

May 2023

5月の広島アンデルセン

- ◎広島を楽しもう
- ◎Mother's Day
- ◎ゴールデンウィークスペシャルビュッフェ

4/28
アンデルセンファームの
シードル発売



ANDERSEN
HIROSHIMA

広島を楽しもう!



ひろしまサワーブレッド
1本 907円



ハートのデニッシュ
(瀬戸田レモン)
291円



賀茂鶴 日本酒クーヘン
(5個入) 1,620円 ※5/1~



アンデルセン×マツダ
広島ピースフル
ドライブッキー 3,888円
あたらしもみじ
(8個入) 1,250円



アンデルセンファーム

「土から食卓まで」のトータルストーリーのもと
2005年に広島県北広島町で開場。
ワインづくりのための葡萄とパンや菓子づくりに
適したりんごを環境にやさしい方法で栽培しています。



アンデルセンファーム
のシードル2022
2,530円



アンデルセンファームワイン
「幸」2022年 白 2,200円
「志」2022年 赤 2,200円



アンデルセンファーム
林檎ジュース
・シナノゴールド
・グラニースミス
各 1,404円

母の日GIFT ご予約受付中

5/14 Mother's Day

◎季節のお花をご用意します。

ラズベリーと
ピスタチオの
デニッシュ
496円



プランタニエ
(直径9cm)
1,998円



フラワーブーケ &
マーガレットケーキ 4,400円~



フラワーボックス &
マーガレットケーキ 5,610円

2F Andersen Kitchen

4/29(土)~5/7(日)

18:00~21:00 (L.O.20:30)

ゴールデンウィーク
スペシャルビュッフェ

[スペシャルMENU]

瀬戸内産スズキのアクアパッツァ/
焼きチーズハンバーグ/砂谷牛乳の
ミルクを使った搾りたてコロネ など



5/8(月)~5/31(水)

18:00~21:00 (L.O.20:30)

瀬戸内を楽しむ
アンデルセンキッチンビュッフェ

[スペシャルMENU]

瀬戸内産スズキのアクアパッツァ/
牡蠣のアーヒージョ/穴子と観音葱の
パスタ/広島レモンのクレープ/
広島レモンのロール
ケーキ など



ご予約・お問い合わせはお電話またはWEBにて承っております。
(082)247-2403 [受付時間10:00~19:00] 詳しくは、こちらから→



1F Wine Workshop

要予約

1Fのワインテイスティングカウンターではソムリエが、ペアリングやワインの楽しみ方を様々な角度からお伝えます。

5/12(金)13:30~14:00 ©2,000円

「チーズとワインのおいしい関係」

ソムリエ沼田セレクトのチーズとワインをお楽しみいただけます。

5/26(金)13:30~14:00 ©2,500円

「初夏の“昼からシャンパーニュ”～お祝いワインを楽しむ～」

毎月違うブランドのシャンパーニュと隠れた価値ある赤ワインと出会えます。エグゼクティブソムリエ貞森の楽しいお話とともに。

1F Wine Lunch

5/24(水)11:00~14:00(L.O.13:30) ※予約不要

「シェフの月1ワインランチ」+グラスワイン350円～

1Fのワインテイスティングカウンターでシェフが目の前でお作りします。

3F Culture School

5/23(火)10:30~13:00 ©6,800円

「シェフに学ぶパンとたのしむお料理教室」

西洋料理を中心としたメニューに加え、料理と相性良いパンを学びます。シーフードサラダ/海老のピスノ/ポークコルドンブル

ソムリエワイン講座

5/12(金)18:30~20:30

「シャトー・クリネ 2019年」

6/9(金)18:30~20:30

「アルマヴィーヴァ 2018年」



講師:エグゼクティブソムリエ貞森 一之
場所:3Fマーガレットルーム

【ご予約方法】

お電話、WEB、店頭にて承ります。

電話(082)247-2403(代)受付時間 10:00~19:00



表示価格は、税込み価格です。

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)

www.andersen.co.jp/hiroshima/

ANDERSEN
HIROSHIMA



どれから
食べようかな



塩バターミルクパン
259円



<2F アンデルセンキッチン>
サゴタニ牧農ミルクブレッドの
フレンチトースト
(ドリンク付)1,350円

5/6(土)・5/7(日)
11:00~16:00

キッチンカーが、サゴタニさんの牧場に
ぶでかけしますよ!!

ホットドッグ、
サゴタニ牧農ヨーグルトスモージー、
しぼりたてミルクフランスなど
お楽しみいただけます!



当日の出店状況については、サゴタニ牧農さんの
インスタグラムでお知らせします。

はるとなつ牛乳の
クリームパン
300円

サゴタニ牧農
ミルクブレッド
561円

サゴタニ牧農さんの
牛乳を使用した
クリーム!



サゴタニクリーム
のオムレット 388円

はるとなつ牛乳の
ミルクサブレ 486円



<1F サンドイッチスタンド>
サゴタニ牧農の
アイスカフェラテ 506円

トロトロの
クリームがたっぷり!



アーモンド&
クリームパン
259円

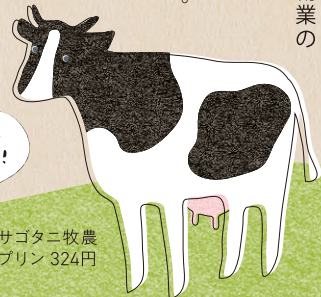
やさしいミルクの
あじわいをどうぞ!!



サゴタニ牧農
ミルクプリン 324円

◎サゴタニ牧農のパンは通信販売でも5月~販売!

広島アンデルセン×サゴタニ牧農で
優しいおいしいパンをどうぞ!!



アンデルセン
ネットはこちら



日時 5/28(日)11:00~13:00(受付開始10:30)

場所 広島アンデルセン 5Fスカンジナビアホール

◎サゴタニ牧農のチーズ職人と一緒にチーズをつくり、
出来あがったチーズをアンデルセンのパンでサンドして
みんなでランチタイム!

価格 3,700円(小学生未満無料)

人数 36名様

持ち物 エプロン・ハンドタオル

◎ご予約はWEBまたはお電話にて先着順に承ります

WEB <https://reserva.be/hiroshimaandersenculture>

電話(082)247-2403(代)(10:00~19:00受付)

※3日前からキャンセル料が発生いたしますので、ご注意ください。
(3日前・2日前までは50%、1日前・当日は100%)



イベント
サゴタニ牧農さんの
手作りチーズを使って
サンドイッチをつくろう!!

