

2026年

2/16(月)・17(火)・19(木)・20(金)

18:00～21:00(最終入店19:00) 要予約

※2/18(水)は店休日です

※上記の期間中はアンデルセンキッチンbuffetをお休みしております

～ひろしまのおいしさが集まるディナーコース～

2F アンデルセンキッチン

コースメニュー

4日間だけのごちそうディナー
パンと料理のライブキッチン!



ANDERSEN
HIROSHIMA

パンと料理のライブキッチン！
～ひろしまのおいしさが集まるディナーコース～

広島県産の旬素材を生かした料理に加え、
フロア中央には、料理との相性を考えて選んだパンが並ぶ“ブレッドカウンター”が登場。
シェフが目の前で仕上げるライブキッチンの臨場感や、
パンを選ぶ楽しさもこのディナーの魅力です。

4日間だけの特別なディナーを心ゆくまでお楽しみください。



Special

4日間限定のブレッドカウンターが登場！

人気のロングセラーやこの季節だけのパンが勢ぞろい。
料理にぴったりのパン選びやスタッフがおすすめる食べ方などをご紹介します。
パンと料理のおいしさが広がる体験を！



NEW

パンと楽しむ広島県産オリーブオイル
(※江田島オリーブファクトリー)

広島アンデルセンのパンとの相性を考えて特別に作られたオリジナルブレンド。実を傷つけないよう一粒一粒ていねいに手摘みしたオリーブを、収穫したその日のうちに搾油。その中から、熟しきる前の早摘みオリーブのオイルだけを厳選しました。フレッシュで青々しい香りと、パンの風味を引き立てる軽やかな味わいです。



パンと
一緒に!!

広島県産食材のおいしさを集めました

広島サーモン

広島県内の川と海で連携養殖されたトラウトサーモン。レモンを混ぜた独自飼料で余分な油を落とすことで引き締まった身は、上品な味わいです。



広島県産穀美豚

肉の旨み・豚の甘みをつくり出す穀物(とうもろこし・大豆・小麦・米・マイロ・大豆)を中心とした飼料を与えて育てられた豚の味わいをお楽しみください。



サゴタニ牧農ヨーグルト プレーン

余計なものを加えず、乳本来のおいしさを引き出したヨーグルト。爽やかな酸味と乳の甘みやコクを生かした、シェフ特製のデザートをご用意します。



Menu

本日のアミューズ

広島サーモン 彩り野菜とレモンのレムラード

菊芋のポターージュ 焼あじのエキューム

広島県産穀美豚のグリル
石窯で焼いたグリル野菜と味噌のソース

サゴタニ牧農ヨーグルトムース 旬のみかんとともに

コーヒー

おひとり様 税込 5,000円

※各種ドリンクをご用意しております（ドリンクは別料金です）





ご予約は、こちら

ご予約・お問い合わせは
広島アンデルセンのWEBまたはお電話にて承ります。
電話 (082)247-2403(代) 受付時間 10:00~19:00



ANDERSEN
HIROSHIMA



最新情報は公式WEBサイトやSNSで
随时お届けします。



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)
公式WEBサイト: www.andersen.co.jp/hiroshima/