

12/22 木
23 金
24 土
25 日
26 月
27 火
28 水
29 木
30 金
31 土
1/1 日
2 月
3 火
4 水
5 木
6 金
7 土
8 日
9 月
10 火
11 水
12 木
13 金
14 土
15 日
16 月
17 火
18 水
19 木
20 金
21 土
22 日
23 月
24 火
25 水
26 木
27 金
28 土
29 日
30 月
31 火

2F 冬のアンデルセンキッチンビュッフェ(1月3日〜2月28日まで)

Flower

新年を迎える特別な花飾りをつくりましょう

12/26(月) 14:00~16:00 [11,000円]

12/27(火) 10:30~12:30 [11,000円]

お正月のスワッグ [講師:伊藤マリ子]

12/27(火) 14:00~16:00 [14,300円] ※満席です

お正月のアレンジメント [講師:伊藤マリ子]

12/28(水) ①10:30~12:00 ②13:30~15:00 [10,000円]

お正月のアレンジメントをつくろう [講師:寺戸正三]



Wine

1/13(金) 13:30~14:00

昼からシャンパーニュを楽しむ [2,500円]

1F ワインカウンター

Wine

1/20(金) 13:30~14:00

ジャン=ポール・エヴァンのバレンタインショコラとワイン [2,500円]

1F ワインカウンター

Wine

1/20(金) 18:30~20:30

ソムリエワイン講座

シャトー・デュアール・ミロン2016年 [13,200円]

5大シャトーのひとつシャトー・ラフィット・ロートシルトが所有する「シャトー・デュアール・ミロン」。ワインのスタイルは、エレガンスでフィネスがあり、ラフィットに似た品格を感じる銘酒。2016年のグレートヴィンテージをお楽しみいただけます。今回のメインワインを含む計6種類のワインと1品料理をお楽しみいただけます。

<講師> エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

3F マーガレットルーム



Flower

1/21(土) ①10:30-12:00 ②13:00-14:30

お花を選んでつくる春のブーケ [5,000円]

3F マーガレットルーム



Wine

1/27(金) 13:30~14:00

チーズとワインの美味しい関係 [2,000円]

1F ワインカウンター

Flower

2023年1月スタート

フラワー教室ビギナーコース

フラワーアレンジメントの基礎を学ぶ12か月全24回のコースです。お花のある暮らし、はじめてみませんか?

春のテーブルを飾る、球根植物をいける、バレンタインデー、ひな祭り、春の花を集めて、イースター 等

●受講料 16,500円(3ヶ月6回分) ※3ヶ月毎の更新

●時間(1レッスン) 2時間

●募集日程についての詳細はHPをご覧ください。



申込み受付中

Baking

2023年1月スタート

パン教室初級コース

広島アンデルセンのベーカリーが、個性豊かに、やさしく丁寧に指導します。パンの作り方だけでなく、製パン理論や歴史・文化を通じて、パンの奥深さを学んでいきます。毎回、パンをおいしく食べる情報もご紹介します。

ロールパンや食パン、サンライズなどの菓子パン、ドーナツなど。広島アンデルセンでも人気の定番アイテムを作ります。

●受講料 39,600円(全6回) ※3回分毎(19,800円)のお支払いとなります。

●時間(1レッスン) 3時間30分

●日程表についての詳細はHPをご覧ください。



申込み受付中

Andersen Kitchen

1/3(火)~2/28(火) 18:00~21:00

※1月18日(水)、2月15日(水)は店休日となります

2F アンデルセンキッチン

冬のアンデルセンキッチンビュッフェ

1月~2月はチーズフォンデュをお楽しみいただけます。



ご予約・お問い合わせはWEBまたはお電話にて承ります。

期間限定



2/12(日) 11:00-17:00

広島アンデルセン ウエディングフェア

ご予約受付中

ウエディングコースご試食会
ワークショップ
・ミニリース&コサージュ
・ポタニカルキャンドル

ご予約・お問い合わせはWEBまたはお電話にて承ります。




予告

イベントのご予約は、WEBまたはお電話にて承ります。電話(082)247-2403(代)(10:00~19:00)