



スミアプロやオードブルに
おすすめのパン

ソフトカーネラグブロード
約8×18×5.2cm 1,036円[311032]

穀物の甘味が特長の、デンマークの名物料理
"スミアプロ"におすすめのライ麦パンです。



Juleøl (ユール・ウル)
330ml 900円[326626]
料理と一緒に楽しめるおいしさに
こだわって生まれた、
香ばしく深みのあるクラフトビール。

マリネサーモン
約100g 2,160円[312080]

広島アンデルセンで長く親しまれて
きたノルディックサーモンのマリネ。
マスタードソースでどうぞ。



ローストビーフスライス
約100g 2,160円[314373]
しっとり柔らか、お肉の旨味を
閉じ込めました。

瀬戸内産真鯛と蕪のマリネ
カルパッチョ仕立て
2人盛 2,678円[314379]
マリネした真鯛と蕪にカラフルな
紅芯大根やラディッシュなどを
合わせました。
ピンクペッパーがアクセントの
ドレッシングでどうぞ。
※写真は盛り付けイメージです。



2人で楽しむオードブル
6,480円[321235]

容器サイズ:30×23cm
4種類のシャルキュトリ、シーフード、チーズ、スティック野菜など、
2人でゆったり味わえるオードブルのアソートです。



New
冬の9種のオードブル
2,376円[326364]
容器サイズ:20×20cm
シャルキュトリ、砂肝のアービョ、
オリーブカクテルなど、人気のオードブル
をちよとずつ楽しみながら、
クリスマスをはじめましょう。



クリスマスのごちそう
おいしさが彩る幸せな食卓

寒さが増すほどに、灯りが美しく映え、
人と人との距離も自然と縮まったら、クリスマスもすぐそこに。
当日は準備にたっぷり時間をかけられないという方も、
広島アンデルセンのとっておきのパンやお料理で、
大切な人との時間を楽しみませんか。
今年のクリスマスも、特別な温もりを感じる
ひとときになりますように。



Metzgerei SASAKI
produced by Bütz

2021年パテ・クルート世界選手権決勝大会優勝
メッツゲライササキ フレンチシェフ福田氏が
手がけた3種類の贅沢なパテをご用意しました。

※写真は盛り付けイメージです。

ワインと一緒に。

「メッツゲライササキ」
パテ・ド・カンパーニュ
90g 885円[326540] **冷凍でお渡し**
豚肉・豚レバーに、野菜と香辛料を加えて
焼上げた田舎風パテです。



「メッツゲライササキ」
バスク風パテ・ド・カンパーニュ
95g 972円[326543] **冷凍でお渡し**
パプリカ粉やドライマトを使用し、バスクラしい
香りと鮮やかな色を表現したパテです。
辛味をおさえて仕上げています。



「メッツゲライササキ」
フロマージュ・ド・テット
60g 820円[326541] **冷凍でお渡し**
豚の頬肉、タン、耳を柔らかく煮込み、豚本来が
持つゼラチン質で固めたさっぱりとしたパテです。



アンデルセン チーズセット
1,620円[321243]
4種類のチーズを味わえるアソート。
好きなナッツやフルーツと
盛り合わせても◎。
カンパベル/
スモークチーズ/
ミモレット
12ヶ月熟成/
ミセラ
(ブルーチーズ)

※写真は盛り付けイメージです。



- 1 キュヴェ・クレモント ブラン・ド・ブラン ブリュット NV 白
750ml 2,970円[326285]
スパークリング 辛口 / フランス プロヴァンス地方 / 生産者:ラ・テート・ノワール
南仏プロヴァンスのロニャック産シャルドネを100%使用したヴァン・ムスー
(フランス産スパークリングワイン)。白い花やピーチ、ビスケットのような風味、
酸は控えめで、コクのある旨味のある味わい。
- 2 ノン・コンファンディトゥール 赤
750ml 3,850円[326286]
フルボディ / イタリア トスカーナ州 / 生産者:アルジャーノ
名前に「間違えようもなくユニークなもの」という意味が込められている1本。
プラムやブラックベリーの肉厚な果実の香り。ゴーヤスな果実を豊富な
タンニンが彩り、フィニッシュにはスパイシーなアクセント。
- 3 ビノ・グリージョ ロゼ スプマンテ ブリュット NV
750ml 2,530円[326284]
スパークリング 辛口 / イタリア ヴェネト州 / 生産者:ラ・ジャラ
小石の混じるミネラル豊富な石灰質土壌で育まれた1本。ストロベリーのチャームING
な香りと、品種特有の芳醇なアロマ。非常にクリーミーで余韻の長い泡が感じられます。
- 4 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円[318583]
スパークリング(ノンアルコール) やや辛口 / フランス /
生産者:ドメヌ・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。

クリスマス商品のご予約・ご相談は、広島アンデルセン1F「パーティ&ギフト受付」へどうぞ。

電話 (082) 247-2403(代) FAX (082) 247-5200 営業時間 / 10:00～19:30 (11月19日は店休日です)

[ご予約承り期間] 2025年10月27日(月)～12月15日(月)

[お渡し期間] 2025年12月23日(火)～12月25日(木)

※ 数量限定のためご予約承り期間でも売り切れになる場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。
※ 数量の変更及びキャンセルは、12月15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。
※ パッケージデザイン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。
※ 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。
広島アンデルセン 〒730-0035 広島市中区本通7-1 www.andersen.co.jp/hiroshima/



ANDERSEN
HIROSHIMA

Christmas Party Catalog 2025



幸せをはこぶクリスマス



柔らかくてジューシーな広島熟成どりを照り焼きと藻塩焼きでご用意しました。



広島熟成どりの照り焼き
1,922円[316594]

広島熟成どりの藻塩焼き
1,922円[314370]

広島熟成どりのロースト
6,480円[307613]

シンプルに塩で味付けし、ジューシーに焼き上げました。メインディッシュにぴったりの一品です。



広島高原黒牛のビーフシチュー
2人用 約480g 5,000円[316444]

デミグラスソースと赤ワインでじっくり煮込むことで、牛肉はとろりと柔らかな食感に。じっくり焼き込んだパンとよく合います。
※写真は盛り付けイメージです。



the Bread
約12.5×30cm 864円[320186]
北海道産小麦キタノカオリをメインに、国産全粒粉をブレンド。ロースト小麦の香ばしさと程よい酸味。しっとりとした食感が、料理の味をひきたてます。
※小麦粉のうち、国産小麦粉90%使用

メインディッシュに
おすすめのパン



クリスマスの食卓が
楽しくなるパン

クリスマス
カンパニュ
直径約20cm 864円[316368]

じっくりと発酵させることで旨味をギュッと凝縮させました。料理に合わせて切り分けながら楽しむのにちょうどよいサイズでご用意。



サーモンとほうれん草のキッシュ

直径約21.5cm 1/6カット2個
1,296円[324144]

やさしい味わいのアパレイユに、サーモンと旬のほうれん草を入れて焼き上げたキッシュです。



New

シーフードのパイ包み焼き

パイのサイズ:直径約11cm 2,000円[326365]

スライスしたthe Breadにサーモン・エビ・ホタテなどを重ねて魚介の旨味をしみ込ませ、パイ生地で包んで香ばしく焼き上げました。あさり風味のクリームソースとガルニチュールもあためて一緒に。
※写真は盛り付けイメージです。



シュープリーズサンドイッチA

直径約22cm 6,480円[312560]

今年のクリスマスデザインをあしらったパンの中には、サンドイッチ、さらにその下には、ホットドッグ、トマトとチーズのピンチョス、フルーツサンドが入っています。



広島高原黒牛ローストグリルと
赤ワインソース

2,430円[324143]

素材の旨味を大切に火入れした高原黒牛のサーロインに、赤ワインソースと5種のガルニチュールを添えたおひとり様分のメインディッシュです。
※写真は盛り付けイメージです。



バラエティサンドイッチブラッター

4人盛 5,400円[320872]

サンドイッチ(卵サラダ、ツナポテトサラダ、ハム・野菜)/三元豚のカツサンド/カンパニールとビーフバストラミサンド/スモークサーモンサンド



オードブルブラッター

5人盛 10,000円[312556]

シーフードマリネサラダ/カンパニールチーズのプロジェット/ローストビーフ&フライドオニオン/ミートローフ&オレンジ/ローストポーク&トマト/スモークサーモンカナッペ/ニシンのマリネ&ブロッコリー/エビのフリッター/チキンの唐揚げ

季節野菜のバーニャカウダ

2,000円[318353]

容器サイズ:27×20cm
色とりどりの野菜に、かくし味にみそを加えた特製ソースをつけてどうぞ。そのままでも、あためても。



パングラタン
760円[326535] 冷凍でお渡し

ミニダッチに、チキンやハム、マッシュルーム、ホワイトソースを入れて、パングラタンにしました。



チキンクリームシチュー

約210g 993円[324153] 冷凍でお渡し

国産の鶏肉と、アンデルセンファームで採れた葡萄で造られた白ワイン「幸」を使用した、クリーミーなシチュー。



シーフードアヒージョ

約195g 1,512円[318391] 冷凍でお渡し

パンに思わず手がのびる、エビ、イカ、マッシュルーム、セミドライトマト、しめじが入ったアヒージョ。



デニッシュポークシチュー

約205g 993円[324152] 冷凍でお渡し

赤身と脂身のバランスが良い、デンマーク産のバラ肉をローストした後、デミグラスソースでじっくり煮込みました。

クリスマスの
いちごのケーキ

直径約12cm 4,320円[318573]

直径約15cm 5,616円[318574]

甘酸っぱいいちごに口どけのよいスポンジと軽やかな生クリームを重ねた定番のおいしさです。
※写真は直径12cmのケーキです。



New

トナカイのチョコレートケーキ

直径約12cm 4,536円[326367]

ココアスポンジに、チョコレートクリームとブラニームーズをサンド。トナカイや、ドライフルーツをあしらって、ちょっぴり大人な雰囲気。



アンデルセンケーキ

3個入 1,965円[326373]

赤いベリーのケーキ/いちごのケーキ/冬のチーズケーキ(ビスタチオ&ベリー)



マンデルシュトレン

2,700円[318569]

シュトレンはドイツで長く愛されてきたクリスマスのパン。レーズン、シトロンピール、オレンジピールとマジパンを混ぜ込んで、しっとり焼き上げました。



マンデルシュトレン(ミニ)

1,620円[318570]



クリストシュトレン

2,700円[318571]

ドイツドレスデンの伝統的な製法で焼き上げました。レーズン、シトロンピール、アーモンド入り。スパイスがほんのり香ります。

Cake

デンマーク店でも人気の
クリスマスケーキをぜひ。

アンデルセン・デンマーク店パティシェ
アネ・ミューラー・シーグバーセンさん

2021年パティシェとして入社。現在は、2店舗を統括する洋菓子部門の責任者。コンテスト受賞も多数。



New

ホワイトクリスマス

直径約15cm 7,776円[326368]

ケーキを覆うホワイトチョコムースにナイフを入れると、鮮やかなオレンジソースがとろりと流れ出します。カルダモン香るチョコレートクリーム、アーモンドクラッシュ、柑橘入りのマジパン生地とからめながら、お召し上がりください。



ビスタチオのリースケーキ

直径約9cm 2,700円[324149]

なめらかなビスタチオムースに、甘酸っぱいグリオットチェリーのコンポートを閉じ込めました。ココアスポンジのkokがアクセント。



ホリデーミニケーキアソート

4個入 2,160円[326369]

ミニチョコレートケーキ/ミニビスタチオケーキ/ミニオナーナメントケーキ/ミニチーズケーキ



New

赤のシュトレン
(ベリー&ビスタチオ)

1,900円[326370]

国産ビーツを混ぜ込んだ赤い生地、ビスタチオマジパン、甘酸っぱいオレンジとクランベリーを入れて焼き上げたクリスマスカラーのシュトレンです。