



8月「なつ」のお食事会

with 浄謙寺 15th Anniversary

今年15周年を迎えられる、イタリアン精進料理 浄謙寺をお迎えして行う
第二回目「なつ」のお食事会のテーマは、「一期一膳」。

芸北の地で、大切に栽培・収穫した色とりどりの夏野菜を、お膳にしてみなさまのもとへ。
浄謙寺と広島アンデルセンがお届けする精進料理を、どうぞお楽しみください。

[日 時] 2023年8月29日(火) 18:30 ~ 21:00
[会 場] 広島アンデルセン5F スカンジナビアホール
[定 員] 40名様 ※要予約
[料 金] おひとり様 12,000円

ANDERSEN
HIROSHIMA

里山の「なつ」をこの日、この場所で、
食卓と一緒に過ごしてくださるお客様へお届けしたい。
その想いを込めて、芸北の地で、大切に育てた旬の夏野菜を使用し、
浄謙寺と広島アンデルセンが心を込めてお膳にする精進料理を、
パンやワインとともに楽しみいただきます。
季節の香り、彩り、おいしさが、みなさまにとっての
大切な「なつ」の記憶として刻まれるひとときになるよう、
想いを込めてご用意いたします。

お食事会の流れ

浄謙寺 浄謙 恵照さんのお説教
お食事
本膳 / 浄謙寺
二の膳 / 広島アンデルセン
お抹茶と手づくりのお菓子



～ 本膳 ～

平

旬野菜のワイン煮込みとソテー

つば

じゃが芋のすりながし

親

チョンマゲ豆のご飯

香

ピクルス

汁

ミネストローネ

～ 二の膳 ～

彩りよく仕立てた芸北野菜のテリーヌ バジルソース

芸北野菜のスメアブプロプレート

葉野菜とハーブのサラダ ヴィネグレットソース

小さなりんごのケーキと豆乳のティラミス

お抹茶と手づくりのお菓子

Wine

アンデルセンファームのシードル 2022

赤ワイン / アンデルセンファーム「志」2022

白ワイン / アンデルセンファーム「幸」2022

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(旧:芸北町)で
開場しました。デンマークをお手本にした農薬を使わない栽培をめざしています。

Shun
Andersen!

芸北の自然とお寺の楽しさを多く
の方に知っていただくため、イタリア
ン精進料理のレストランを始め
て今年で15年を迎えました。この
節目の年に、広島アンデルセンさん
とコラボしみなさまのもとに旬の料
理をお届けできることを本当に嬉
しく思います。伝統的で新しいこの
“なつ”にしか出会えない特別な精
進料理をお楽しみください。

イタリアン精進料理 浄謙寺
浄謙 恵照さん

[浄謙寺]

浄土真宗本願寺派浄謙寺。正保
元年創建。2009年よりお寺の伝
統的な精進料理「お斎(とき)」と
イタリアンを組み合わせた「イタリ
アン精進料理」を提供しています。
これからも楽しいお寺を目指して
精進して参ります。



浄謙寺のみなさまとの出会いを通
して、芸北の自然、季節、素材等を
大切にする心にふれ、今まで知ら
なかった芸北のすばらしさを感じ
ています。今年の“なつ”、広島アン
デルセンで食卓と一緒に過ごして
くださるみなさまへ、浄謙寺さんと
一緒に「一期一膳」のおいしさを
お届けします。

広島アンデルセン 総料理長
上田 達生

広島アンデルセンの季節を楽しむ食事会

春夏秋冬、その日、その時のいちばんおいしいものと、
おいしさをつくる「人」のお話を楽しむ会。旬のおいしさとの出会いをご一緒に。

[次回のお知らせ]

11月「あき」の会 with 本間み子様

おいしいものが目白押しのお秋。
ゲストにお迎えするのは、チーズプロフェッショナル協会会長の本間み子さん。
「チーズ」を主役にボージョレ・ヌーヴォーの解禁や収穫をお祝いします。

1月「ふゆ」の会 with 賀茂鶴酒造株式会社様

新しい年のはじまりを“日本酒”でお祝い。
ゲストの賀茂鶴酒造株式会社様と一緒に、日本酒を楽しむアイデアや
冬の食卓で楽しむ心温まる口福の一皿をお届けします。

※

次回の詳細が決まりましたら、WEBもしくは店頭のリフレット等でお知らせします。
また、今後の日程や内容は、都合により変更させていただく可能性がございます。
予めご了承ください。

INFORMATION

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

ご予約は、こちら→



満20歳未満の方、お車でお越しの方のご利用はできません。
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。
表示価格は、税込価格です。

ANDERSEN
HIROSHIMA



最新情報は公式WEBサイトやSNSで
随時お届けします。



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/