

広島アンデルセン *Chef's Dinner*

～広島県産食材とのマリアージュ～

February 25, 2026



広島の豊かで奥深い食文化の魅力を届ける一夜限りのスペシャルディナー。

広島の食材といえば、牡蠣やレモン以外にも、まだまだとっておきの多彩な食材がいっぱい。

県内各地から集めた“おいしい！”をふんだんに使った特別メニューをご用意します。

シェフが腕をふるうこの冬いちばんのおいしさを、どうぞお楽しみください。

[日 時] 2026年2月25日(水) 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] 50名様 ※要予約

[会 費] おひとり様 15,000円

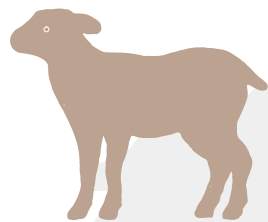
ANDERSEN
HIROSHIMA

広島が誇る多彩な食資産の再発見

Hors d'oeuvre

八幡高原フレッシュラム

冷涼な高原地帯で育った子羊は
独特な臭いはなく、
本来のおいしさを味わえます。



Dessert

はつかいちご

酸味と甘みのバランスが良く、
肉質はやや固く、
しっかりとした食感があります。



Hors d'oeuvre

あくまトマト

ただ甘いだけじゃない。
しっかりとした酸味、旨味、
こくのあるバランスの取れた逸品。



OK!!!広島
(おいしいけえ、ひろしま)



広島県産応援登録制度「チア!ひろしま」の食材を使用しています。
広島アンデルセンは、広島県による広島ならではの多彩な食の魅力を磨き
発信する「おいしい!広島プロジェクト」、首都圏等へのプロモーションを
展開する「OK!!!広島(おいしいけえ、ひろしま)」を応援しています。

Hors d'oeuvre

やまのベビーリーフ

土耕栽培ならではの野菜の風味と香り、
肉厚な食感が特徴です。



Viande

東広島こい地鶏

確かな肉質、日本が誇る血統「日本鶏」の
本来の旨味を味わっていただけます。



Soupe

松きのこ

食べると口いっぱいに
その芳醇な香りが広がり、
ほんのりとした甘さが
あとを引きます。



Soupe

やき米

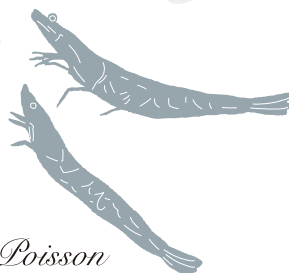
独自製法のアレンジで、
プチプチの食感と香ばしさが味わえます。



Amuse

焙煎落花生(おおまさり)

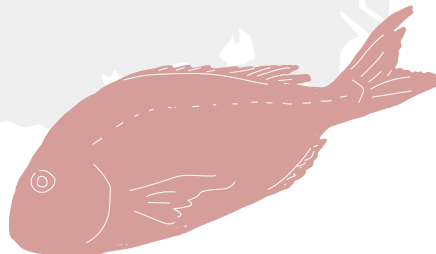
長期の天日干しにより、落花生本来の香り、
コク、甘みが凝縮し濃厚な味わいです。



Soupe

瀬戸内桜鯛

瀬戸内海の強い潮流の中を泳ぎ回った魚は、
身が引き締まり旨味が凝縮された
おいしい魚に成長します。



Poisson

くれえ海老

見た目は透き通るような透明色でありながら、
食べると力強い弾力と後をひく甘みを味わえます。

Menu

[Amuse]

ポテトムースで包んだ焙煎落花生(おおまさり)と
タラ白子のミニエール
パートカダイフの巣ごもり仕立て パルサミソース

[Hors d'oeuvre]

八幡高原フレッシュラムの自家製ソーセージと
あくまトマトのハーブソース
やまのベビーリーフサラダ ガルグイユを添えて

[Soupe]

松きのこ松なめこ、瀬戸内桜鯛のコンソメ仕立て
バイエツト添え

[Poisson]

くれえ海老のボルドー風煮込みとやき米のニューバーグ風

[Viande]

東広島こい地鶏とフランス産黒トリュフのドゥミドゥイユ

[Dessert]

はつかいちごのフィアンティース

[Café]

コーヒー

お料理に合わせた
パンとワインをご用意いたします

シェフ 山崎 賢治

1982年に大阪の老舗ホテルに入社。
フランスの三ツ星レストラン、スイスの
五ツ星ホテルで研鑽を積む。
帰国後シェフに就任し、メインダイニングの
シェフ及びホテルを統括する副総料理長、
調理部長を兼務。
現在はアンデルセングループ総料理長。



※都合により、食材が変更になる可能性がございます。



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

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/