パンの香りとはじまる朝時間

フランスの朝食はいたってシンプル。
バゲットにジャムを塗って、たっぷりのカフェオレと一緒に。
お気に入りのパンとジャムがあれば
時間をかけなくても、すてきな1日の始まりです。

Romi-Unie Confiture がやってくる！

お菓子みたいなジャムとパンをお楽しみください。

ロミ・ユニ コンフィチュール
東京・フランスで学んだフランス菓子をもとに、雑誌、書籍、TVやイベントを通じ、“お菓子作りの楽しさをひろめる活動”を行う菓子研究家いがらしろみさんが作ったジャムや焼菓子などを販売するお店。鎌倉のアトリエで手作りされた“お菓子のようなジャム”など手作りの工程と素材、楽しさにこだわり、思いを込めながら作られています。

菓子研究家 romi-unie 代表
いがらしろみ

限定販売
9/7（木）・8（金）※なくなり次第終了
いがらしろみさんの焼菓子を限定販売！
［1F & 3F イベント会場］

オールドローズ（フラワーショップ） ¥400～ テーブルに花があるだけで豊かな気持ちになれますよね。

1 **Caramel Bretagne**
キャラメルと発酵バターと
ゲランドの塩

2 **Caramel Jade**
キャラメル ピスタチオ
ラムレーズン

3 **Terre**
かぼちゃとさつまいもと
メイプルシロップ

4 **Anniversaire**
いちごとフランボワーズ

5 **Tropique**
パイナップルとマンゴーと
パッションフルーツ

6 **Note**
ブルーベリーとレモンピール

7 **Conte d'automne**
りんごとバニラとシナモン

8 **Atmosphère**
いちじくとポルト酒とシナモン

9 **Amitié**
レモンとオレンジのマーマレード

フランスで見つけたジャムとパンの楽しみ

バゲットを縦にふたつに切って、そこにバターとジャムを塗るタルティーヌが、パリのホテルやカフェで食べるプチ・デジュネ（朝食）の定番。バゲット、バターの風味、そしてジャムの味わい・・・朝食だけでもフランスの食の豊かさを満喫できてしまいます。
一方、フランスではジャムパンのような食べ方はあまり見たことがありませんが、菓子パンの位置にあるのはバターがたっぷり香るクロワッサンなどのヴィエノワズリー。私のオリジナルの楽しみは、クロワッサンに薄くマーマレードをはさむ食べ方。薄くひろげたマーマレードの香りの良さが大切で、このほんのり柑橘の香りがクロワッサンの風味を引き立てる、大好きな食べ方です。

フランスにはおいしいジャムがありますが、その基本には、家庭でお母さんやおばあちゃんが作ってくれた「おうちのジャム」の味があります。お庭で採れたりんごや杏、ベリーをジャムにして、家族みんなで楽しむ味。
ジャムは、フルーツと砂糖があれば、特別な材料がなくても作れることも魅力です。

フランスで学んだおいしさや楽しさをジャムに込めて、手作りの良さを大切に、ジャムを作り続けています。パンと一緒に、Romi-Unie Confiture のジャムで、日々の食卓を楽しく豊かにできるお手伝いができたらうれしいです。

いがらしろみ

いがらしろみ さんと楽しむイベント！

9/7（木） 要予約
いがらしろみさんと作る ジャム＆スコーン

いがらしろみさんと一緒にフルーツなどを使ってジャムを手作り。一緒にスコーンも焼いてジャムとあわせてティータイムを楽しみましょう。

［場所・時間］
3Fカルチャールーム
① 10:30～13:00 ② 15:00～17:30
［会費］9,000円 ※定員各回16名様
※エプロン、ハンドタオル、筆記用具をご持参ください。

9/8（金） 要予約
いがらしろみさんと楽しむ ジャムのテイスティング！

いがらしろみさんのお話を聞きながら5種類のジャムをパン、チーズ、チョコなどとあわせてテイスティング！

［場所・時間］
3Fマーガレットルーム（⑤⑥1Fサンドイッチスタンド）
① 11:00～11:20 ④ 16:00～16:20
② 12:00～12:20 ⑤ 17:00～17:20
③ 14:00～14:20 ⑥ 18:00～18:20
［会費］1,500円 ※定員各回12名様

1F サンドイッチスタンド

朝食セットで romi-unie さんの ジャムをお楽しみ いただけます！

9月限定

朝食セット
¥660～

Romi-Unie Confiture × ANDERSEN HIROSHIMA

romi-unie ジャムと楽しむパンセット ¥6,264（送料込）

- romi-unieジャム（3種）
  - Caramel Bretagne キャラメルと発酵バターとゲランドの塩
  - Conte d'automne りんごとバニラとシナモン
  - Anniversaire いちごとフランボワーズ
- 国産小麦のハーフバゲット
- クロワッサン
- ハートのブリオッシュ

9～10月 WEB限定

ご注文は9/1～
オンラインショップで！

フランス菓子を楽しむひととき

食後に、おやつに・・・。
フランスの日常にかかせない
スイーツをどうぞ。

Sweets

1. パルミエ ¥302
2. カヌレ ド ボルドー ¥334
3. ディアマン（フランボワーズ） ¥583
4. サクリスタン ¥550

JEAN-PAUL HÉVIN CHOCOLATIER PARIS

グアヤキル ¥794

マロンコンフィ
1個 ¥540

EVENT
9/22（金）13:30～14:00 要予約
ジャン＝ポール・エヴァンの 秋のショコラとワイン ¥2,500

広島アンデルセン限定のワークショップ！
詳しくは裏面へ。

ボンボンショコラ
6個 オトンヌ
¥2,830

ショコラを愉しむ私の日常

JEAN-PAUL HÉVIN
ジャン＝ポール・エヴァン

私は日曜日の朝や休日には、ブリオッシュをショコラ ショに浸しながら食べます。ブリオッシュのほのかな酸味がカカオの香りととてもよく合い、家族とともにこの時間を愉しんでいます。
日本の皆様も定番のおやつの時間にはショコラ ショや紅茶と共にパティスリー（スイーツ）を。
また、おやつの時間だけでなく、お昼前や夕食後にも季節のボンボンショコラやタブレットなど、ほんの少しのショコラを口にして『ショコラのある日常』を愉しんでみては。

Jean Paul Hévin

アペロの時間を楽しもう

アペロは夕食前にお酒やおつまみとおしゃべりを楽しむフランスの習慣。
素敵なひとときを。

器）アートの郷 陶芸薪窯研究所のドゥマンジュ ニコラ湧太さん作

白ワインを楽しむオードブル
¥1,250

赤ワインを楽しむオードブル
¥1,250

スープ・ド・ポワソン
トラディショナル ¥2,138
地中海で獲れた魚介類と
野菜、ハーブなどを
じっくり煮込んだスープ。

◎おいしい食べ方
ルイユ（とうがらしとニンニク風味のソース）を塗ったバゲットトーストを浮かべ、チーズをかけていただくと港町セート風！パスタソースや、魚介を加えてブイヤベースにも◎。

1. ヴァランセ・ブラン ル・クロ・ドローム 白　¥3,300
2. キュヴェ・トラディション・ブラン・ド・ブラン・ブリュット NV 白　¥2,640
3. コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ ブラン・ドゥ・デュー ドゥ・ペール・オン・フィーユ 赤 ¥3,025

9/1 & 毎週木曜日16:00～限定

日常の暮らしに潤いが生まれるアペロ

株式会社オリーヴ ドゥ リュック
代表取締役
リュック・ドゥマンジュさん

フランスには、夕食前の時間に気軽なアペリティフを用意して、家族とまたは友人たちを招いて一緒の時間を楽しむ習慣があります。夕食を用意するほど肩ひじ張らずに、日常の暮らしの中に潤いが生まれます。カナッペやオリーヴ、フロマージュなどがあれば、あとはワインとおしゃべりで十分！
今回ご紹介する、ペーストロッソやはちみつマスタード、各種オリーヴで、本格的なプロヴァンスの味が楽しめるアペリティフを作っていただけます。どうぞお楽しみください！

フランスのマスタードやペーストを
具材と一緒にパンにのせれば
簡単なアペロのおつまみに！

オリーヴやセミドライトマトなどおいしいフランスの食材を輸入し、様々なレシピとともにフランス食文化の更なる普及に努めています。公式HP：www.olivesdeluc.com

1F

ワインのワークショップ

［場所］1Fワインテイスティングカウンター　※定員 各回8名様

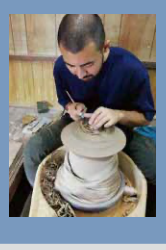
9/8（金）13:30～14:00 要予約
昼からシャンパーニュ　2,500円
エグゼクティブソムリエ貞森のお選びするシャンパーニュとワインをお楽しみください。

9/16（土）11:00～11:45 要予約
リュックさんのフランスおつまみとワインを楽しむ　2,500円
こだわり食材を使ったおつまみに、ワインエキスパート新本がワインをセレクト！

9/16（土）12:00～（L.O 18:00）
9/17（日）11:00～（L.O 18:00）
9/18（月祝）11:00～（L.O 16:00）
リュックさんと楽しむ ワインバー開催
昨年人気のワインバーが再登場！
プロヴァンスの香りを感じられるおつまみと
リュックさんとの会話もお楽しみに！

予約不要
ご自由にどうぞ!!

同時開催！
アートの郷 陶芸薪窯研究所の ドゥマンジュ ニコラ湧太さんの 器を展示販売します。
東京都出身。陶芸への思いが強く28歳の時に陶芸家を目指す。岩国市にある「アートの郷 薪窯研究所」に所属。田村悟朗氏の指導を受けながら陶芸の技術を磨いている。



9/22（金）13:30～14:00 要予約
ジャン＝ポール・エヴァンの秋のショコラとワイン　2,500円
秋の限定ショコラと、ソムリエ江野がお選びするワインのマリアージュをどうぞ。

9/29（金）13:30～14:00 要予約
チーズとワインのおいしい関係　2,000円
ソムリエ沼田セレクトのチーズとワインをお楽しみいただきます。

ソムリエワイン講座

主役のワインから広がるお話と共に
計6種類のワインと一皿料理、パン、チーズを
お楽しみいただきます。

9/8（金）18:30～20:30 要予約
「シャトー・モンローズ 2007年」 13,200円
［講師］エグゼクティブソムリエ 貞森 一之　［場所］3Fマーガレットルーム

4F 5F

個室でごゆっくり。秋のスペシャリテ
シェフが手がけるスペシャリテは食材本来の
おいしさを感じる秋の味覚。
パンやワインと共にお楽しみください。
●ランチコース　6,000円
●ディナーコース　12,000円

2F

9/1（金）～**9/30**（土）
18:00～21:00 ※9/20（水）は店休日
9月のアンデルセンキッチンビュッフェ
［スペシャルMENU］ラクレットチーズ

11:00～
広島熟成どりの
赤ワイン煮込み
¥2,000

ご予約受付中

3F

9/16（土）11:00～12:30　**オールドローズをつかったブケーをつくろう**
秋色のクラシックなオールドローズを束ねたブケーをつくりましょう。
［場所］3Fマーガレットルーム ［会費］8,800円　※定員10名様　※エプロン、ハンドタオルをご持参ください。

9/24（日）11:00～12:00　**すすきをつかったリースをつくろう**
2023年のお月見は9/29（金）。
ふんわりとやさしい雰囲気のリースを飾りましょう。
［場所］3Fマーガレットルーム ［会費］4,400円
※定員10名様　※エプロン、ハンドタオルをご持参ください。

9/17（日）・**18**（月祝）10:30～13:30　**お菓子教室『フリュイルージュ ショコラ』**
甘酸っぱいベリーをチョコのムースでつつみ、グラサージュをかけて真っ赤に仕上げます。
［場所］3Fカルチャールーム ［会費］7,700円　※定員16名様　※エプロン、ハンドタオル、筆記用具をご持参ください。
［講師］松浦 智章

［ イベント・パーティ・ワークショップのお申込み方法 ］
お電話、WEB、店頭にて受付いたします。
電話（082）247-2403（代）　受付時間 10:00～19:00

ワインイベントは満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。

ご予約受付中

表示価格は、税込み価格です。

ANDERSEN
HIROSHIMA

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）
www.andersen.co.jp/hiroshima/