



11月「あき」のお食事会

with 本間 るみ子 さん

チーズプロフェッショナル協会名誉会長 本間るみ子さんをお迎えして行う、
第三回、「あき」のお食事会のテーマは、「秋のフランスチーズ旅。ペアリングから生まれる、
おいしさのかけ橋」。本間るみ子さんセレクトのチーズとシェフのお料理そして、
ベーカリー長のオリジナルブレッドとのペアリングを、どうぞお楽しみください。

[日 時] 2023年11月22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] 40名様 ※要予約
[料 金] おひとり様 14,000円

ANDERSEN
HIROSHIMA

本間るみ子さんがヨーロッパ各地を巡る旅を続けられて30余年。

その中でも、チーズの国フランスの地方、タイプによってセレクトしたチーズを、

広島アンデルセンの総料理長とソムリエ、

そして、ベーカリーが考え抜いたペアリングでお楽しみいただく「あき」のお食事会です。

長い歴史と豊かな風土、生産者の天塩をかけた愛情に想いを馳せる。

みなさまを、この「あき」深まるあたたかいひとときとともにお待ちしております。



Menu

本間るみ子さんセレクトのチーズを
お話とともに

〈 オードブルバリエ 〉

スモークサーモンのスメアプロ 生ハムとバゲット

瀬戸内産真鯛のブランドードとロックフォールのクロケット

じゃがいもとオッソー・イラティのガレット

フレッシュハーブのサラダ

コンテ香るオニオングラタンスープ

フランス産鴨胸肉の低温調理

ガストリックソース

フルム・ダンペールとラ・フランスのキャラメリゼ

デザート

Wine

Sparkling Wine

始まりの泡

ピノ・グリージョ ロゼ スブマンテ ブリュットNV

(ラ・ジャラ) イタリア ヴェネト州産

White Wine

同調の白

トゥーレース アンボワーズ・ブラン クロ・デュ・パヴィヨン2020年

(ドメス・デュテルトル) フランス ロワール地方産

同郷の白

レトワール シャルドネ トラディション2019年

(ドメス・フィリップ・ヴァンデル) フランス ジュラ地方産

Red Wine

補完の赤

パッジョーネ・レアーレ 2020年

(トレヴェント) イタリア ブーリア州産

Shun
Andersen!

新潟生まれ。チーズ輸入会社を経て、1986年農家製チーズの輸入販売を行う株式会社フェルミエを設立。フランスやイタリアを始めヨーロッパ各国のチーズを発掘して日本に紹介する傍ら、日本のチーズも世界に発信。2023年6月退社後も、欧州のチーズコンクール審査員やチーズの普及啓蒙活動の為に講演会、執筆活動など継続して熱心に行っている。

チーズプロフェッショナル協会
名誉会長

本間 るみ子さん

実りの秋となりましたね。「あき」のお食事会のはじまりは本間るみ子さんがセレクトされたチーズプレートをお話とともに楽しみいただきます。ご用意する料理は、この季節に合わせてチーズとともに食の広がりを楽しんでいただきたいという想いで考えました。本間るみ子さんを通してチーズから広がる料理、パン、ワインの世界を存分にお楽しみいただけるよう「あき」の食卓をご用意しております。

広島アンデルセン 総料理長
上田 達生

食やワインの情報が事欠かない時代です。そこで、みなさんに参加していただける価値を考えました。銘柄は知っているが飲む機会が少ないワイン、ペアリング体験が少ないワイン、自分から求めて買うには臆するような個性的なワインを選びました。お楽しみに！

エグゼクティブソムリエ
貞森 一之

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]

1月「ふゆ」のお食事会 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/