

# July 2023

## 7月の広島アンデルセン

- ◎サマーギフト承り中
- ◎パンとデリで楽しむ夏の朝食
- ◎ブルーベリーフェア
- ◎夏を楽しむイベント

夏を元気に  
はじめよう。



ANDERSEN  
HIROSHIMA

## 朝食を大切に。 パンとデリで楽しむ夏の朝食!

元気になる朝は



シリアルブレッド

全粒粉、もちきび、ひまわりの種、  
ごま、亜麻仁入り。

時間がない朝は



全粒粉ブレッド

小麦の香ばしさを楽しめる  
しっとりとした食感の山型パン。

休日のブランチは



プロア

とうもろこしのパン。  
コーングリッツのプチプチ食感が◎。



旬の野菜をサンドして。  
夏バテしらずの元気な  
朝食に!



トーストしたパンに  
バターをぬってはちみつをプラス。  
フルーツも添えれば◎。

7月発売!



アンデルセンファームの  
はちみつ ¥3,240



夏野菜シチュー ¥972  
電子レンジで温めて  
器に盛り付けるだけで  
メイン料理に。

サマーギフト受付中!

8月4日(金)まで

朝食が楽しみになる  
ギフトなどご用意して  
おります。



ご注文はこちらから →



1F [サンドイッチスタンド]  
7:30~11:00

焼きたてのパンと選べるデリカテッセンを  
組み合わせたメニュー。 ¥660~



2F [アンデルセンキッチン]  
土日祝限定 7:30~10:45

アンデルセンモーニングブレート  
ブレッドバー、ドリンク付 ¥1,600



朝食メニューをお召し上がりの方へ  
りんごジュースをプレゼント!  
(なくなり次第終了です)

旬を味わう。



ブルーベリーデニッシュ  
¥345

ブルーベリーマフィン  
¥324

ガトーミルティエ  
アマンド ¥486

ブルーベリーのクーヘン  
¥356

## 1F Blueberry Fair ブルーベリーフェア

広島県大崎上島産ブルーベリーを使ったパンをお楽しみください。

夏のお集まりに。

ご予約はこちらから →



## 2F Andersen Kitchen

夏野菜を使ったイタリアンメニューやスライスしたの生ハムをお楽しみいただけます。

### ◎アンデルセンキッチンサマービュッフェ

7月1日(土)～7月31日(月)

18:00～21:00(最終受付19:30 L.O.20:30)

おひとり様 **¥4,200～**

【場所】 2Fアンデルセンキッチン



## Party Floor

ゆったりとしたお部屋でお楽しみいただけます。

### ◎サマーパーティプラン

6月1日(木)～9月30日(土)

テーブルビュッフェ おひとり様 **¥7,500**

フルコース おひとり様 **¥12,000**

【場所】 4・5Fパーティフロア

生ビールと  
お楽しみください!



夏を楽しむ!

### ★短冊に願いごとを書こう!

7月1日(土)～7月7日(金)

カラフルな短冊に願いごとを書いて、  
広島アンデルセンの笹に飾ろう!

※ご記入いただいた短冊は、会期終了後ご祈願いたします。

【場所】 1Fヒュッゲパーク / 2Fアンデルセンキッチン

### ☀️ シェフとつづいて食べよう! 朝ごはん!

7月23日(日) 8:30～9:30 おひとり様 **¥1,400** ※要予約

元気な夏休みを過ごすために、まずは朝食づくりに挑戦しませんか?  
シェフと一緒に1Fサンドイッチスタンドで人気の焼きたてパンを使った  
朝食づくり。完成後はヒュッゲパークで食べてピクニック気分!  
朝食づくりが楽しくなるお土産付き!

【場所】 3Fカルチャールーム  
※小学生以下のご参加は保護者も一緒に  
お申し込みください。※持参物:エプロン

絵日記の宿題があれば  
ぜひお持ちください!

### 🌸 夏のお花でブーケを作ろう!

7月29日(土) ※要予約

①11:00～12:00 / ②13:00～14:00 会費 **¥6,600**

ドライフラワーにして長く楽しめる、プロテア、バンクシャ  
などを使った夏にぴったりのブーケを作ります。

### ◎サマーウエディングオープンハウス開催

7月30日(日) ※お気軽にお越しください。

【場所】 4・5Fパーティフロア

音楽結婚式や人前式、ウエディングコースの試食会など  
広島アンデルセンならではのウエディングをご紹介します。

### ◎「なつ」のお食事会 with 浄謙寺 じょうけんじ ※要予約

8月29日(火) 18:30～21:00 おひとり様 **¥12,000**

【場所】 5Fスカンジナビアホール

春夏秋冬、その日、その時のいちばんおいしいもの、  
おいしさをつくる「人」のお話しを楽しむ会。  
2回目となる「なつ」は北広島町にあるイタリアン精進料理 浄謙寺様を  
お迎えします。芸北の地で大切に育てた旬の野菜を使用し、浄謙寺様と  
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。

## Workshop 要予約

1Fのワインテイスティングカウンターでは  
ペアリングやワインの楽しみ方を様々な角度からお伝えします。

7/7(金) 13:30～14:00 ◎2,000円

「夏のデリカテッセンと楽しむワイン」

ソムリエ江野が、夏におすすめするデリカテッセンとワインをご紹介します!

7/14(金) 13:30～14:00 ◎2,500円

「ジャン＝ポール・エヴァンの夏のショコラとワイン」

パリ祭にちなんで作られた夏の限定ショコラと、ワインエキスパート  
新本がお選びするワインのマリアージュをお楽しみください。

7/21(金) 13:30～14:00 ◎2,000円

「チーズとワインのおいしい関係」

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けます。

7/28(金) 13:30～14:00 ◎2,500円

「夏の“昼からシャンパーニュ”  
～お祝いワインを楽しむ～」

毎月違うブランドのシャンパーニュと隠れた価値あるワインと出会えます。  
エグゼクティブソムリエ貞森の楽しいお話とともに。

## ソムリエワイン講座

7/7(金) 18:30～20:30 ◎13,200円

「フラッチャネッロ・デッラ・ピエヴェ 2016年」

主役のワインを中心に、6種類様々なワインをシェフによる一皿料理・  
パン・チーズとあわせてお楽しみいただけます。

【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

ワインをより深く学ぶ  
人気の講座です!

[ご予約方法]

お電話、WEB、店頭にて承ります。

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。  
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/