



Happy New Year 2025



広島アンデルセンのおせち

新春の よろこびおせち

マリネサーモンのグリル アスパラガス /
高原黒牛もも肉のローストビーフ ポン酢風味 /
豚の角煮 椎茸の含め煮 /
広島熟成どりのロールチキン 姫大根のピクルス /
海老焼き レモン添え /
テリースカンパーニュ ピクルス /
栗の渋皮煮 黒豆 / 帆立焼き すだち添え /
瀬戸内産真鯛のマリネ 数の子 いくら

¥26,000 [324279]



箱サイズ 約24×24cm

新春の 彩りおせち

合鴨のスモーク こかぶのピクルス /
鬼手長海老のロースト オリエンタルドレッシング添え /
松笠烏賊の生姜ソース和え 真蛸の旨煮 /
高原黒牛もも肉のグリル ポン酢添え /
瀬戸内産真鯛のグリル アスパラガス /
蛤と蟹と数の子のサラダ仕立て いくら飾り /
ローストポーク 蓮根のピクルス

¥24,000 [324273]



箱サイズ 約24×24cm

新しい年の
はじまりに



キュヴェ トラディション NV 白
750ml ¥6,710 [324129]

辛口
生産地: フランス シャンパーニュ地方
生産者: ビエルソン・キュヴリエ

熟したりんごや白桃の香りにイースト香が深い、
細かい泡が持続。凝縮した果実味に、やさしい
酸味がバランスよく、前菜からメイン料理まで
通して楽しめる万能シャンパーニュ。

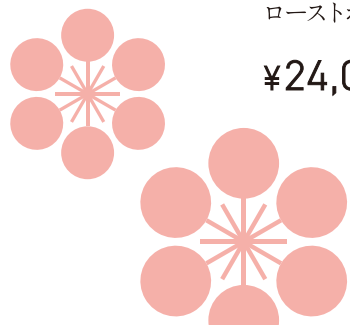


アンデルセンファームのシードル
2023 白

750ml ¥2,530 [324130]

辛口
栽培地: 広島県山県郡北広島町 アンデルセンファーム
醸造地: 鳥根県雲南市
生産者: 奥出雲葡萄園

アンデルセンファーム (広島県北広島町) で収穫
したりんごだけを使ったシードル。りんごのさわやか
な香り、すっきりした酸味とフレッシュな泡立ちが
味覚と気分をリフレッシュしてくれる辛口タイプ。





おいしさを少しずつ
小さなおせち



箱サイズ 約16.5×16.5cm

新春小箱

瀬戸内産真鯛のグリル / マリネサーモン /
栗の渋皮煮 黒豆 / 広島熟成どりのロールチキン /
高原黒牛もも肉のローストビーフ ポン酢風味 /
豚の角煮 野菜の含め煮 / 合鴨のスモーク /
海老焼き 帆立焼き いくら /
松笠烏賊の生姜ソース和え

¥8,000 [324276]



箱サイズ 約30×20cm

二人で楽しむお正月御膳

フランス産生ハムと野菜 味噌バーニャソース /
瀬戸内産真鯛のグリル マリネサーモン /
数の子 いくら 栗の渋皮煮 黒豆 /
豚の角煮 野菜の含め煮 /
海老焼き 帆立焼き 松笠烏賊の生姜ソース和え /
高原黒牛もも肉のローストビーフ 広島熟成どりのロールチキン

¥15,000 [324280]

❀ おせちのご予約承り期間 2024年10月23日(水)～12月26日(木)

❀ おせちのお渡し日 2024年12月31日(火)12:00～17:30

店頭でのお渡しとなります。ご了承くださいませ。



～ 新年を祝うお菓子 ～ ガレットデロワ

サクサクのパイの中にはアーモンドクリームと幸運をもたらす陶器 フェーヴの代わりにアーモンドを忍ばせました。切り分けた時にひとつだけ隠れているアーモンドが当たった人は王冠をかぶり、その日は「王様」「女王様」。
ご家族やお仲間と楽しいひとときをお過ごしください。

※サイズ 直径約17.5cm

※紙製の王冠 / 広島アンデルセンオリジナル 砥部焼 子豚のデザインのフェーヴ付き

¥4,104 [321279]

[ガレットデロワのご予約承り期間] 2024年11月1日(金)～12月25日(水)

[ガレットデロワのお渡し日] 2024年12月30日(月)～2025年1月6日(月)

お問い合わせ・ご予約は、広島アンデルセン1F「パーティ&ギフト受付」で承ります。

※ご予約承り期間内でも売り切れになる場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。 ※表示価格は、税込み価格です。

※仕入れ状況により、やむをえず商品の内容が変更になる場合がございます。

ANDERSEN
HIROSHIMA

〒730-0035 広島市中区本通7-1 電話(082)247-2403(代) www.andersen.co.jp/hiroshima/

1月1日(水)・1月2日(木)は店休日です。新年は1月3日(金)より営業いたします。