

つくつてたのしむ、ヒュッゲクリスマス

CHRISTMAS PARTY CATALOG 2023

ANDERSEN
HIROSHIMA

クリスマスは
いちばんヒュッゲな時間。

デンマークの人たちは声を揃えて、

「クリスマスはいちばんヒュッゲな時間。」と言い、

おしゃべりしながら子どもたちも一緒に

食卓をつくる時間を楽しみます。

テーブルいっぱいにごちそうを用意して

ヒュッゲなクリスマスをつくりませんか。



ソフトカーネラグブロート

約8×18×5.2cm **842円**[311032]

穀物の甘味が特長の、スメアブロにおすすめのライ麦パンです。

マリネサーモン

約100g **2,160円**[312080]

広島アンデルセンで長く親しまれてきたノルディックサーモンのマリネ。マスタードソースでどうぞ。



ニシンのマリネ

2本 **1,296円**[314371]

ほんのり青じそが香るニシンのマリネはライ麦パンにのせて、スメアブロにおすすめです。



ローストビーフスライス

約100g **1,728円**[314373]

しっとり柔らか、お肉の旨味を閉じ込めました。



スメアブロとは…

デンマークの名物料理“スメアブロ”は、パンにバターをたっぷりぬって、旬のおいしさを彩りよく重ねていくオープンサンドイッチです。

SMØRREBRØD

6種のスメアブロパーティセット

2人盛 **2,916円**[319720]

容器サイズ 20×20cm

バターをたっぷりぬったパンに、好きな具材をのせてスメアブロをつくりましょう。

ローストビーフ/合鴨/マリネサーモン/
甘エビ&ニシン/ローストポーク/
サムソーチーズ

※パンは含まれておりません。





瀬戸内産真鯛と蕨のマリネ
カルパッチョ仕立て
2,160円[314379]
容器サイズ 21×21cm
マリネした真鯛と蕨にカラフルな紅芯大根や
ラディッシュなどを合わせました。
ピンクペッパーがアクセントのドレッシングでどうぞ。
※写真は盛り付けイメージです。



2人で楽しむオードブル
4,968円[321235]
容器サイズ 30×23cm
4種類のシャルキュトリ、シーフード、チーズ、
スティック野菜など、2人でゆったり味わえる
オードブルのアソートです。



季節野菜のバーニャカウダ
1,836円[318353]
容器サイズ 27×20cm
色とりどりの野菜に、かくし味にみそを加えた
特製ソースをつけてどうぞ。
そのままでも、あたためても。



オードブルブロッコリー
5人盛 10,000円[312556]
シーフードマリネサラダ/
カマンベールチーズのプロシュエツ/
ローストビーフ&フライドオニオン/
ミートローフ&オレングリ/ローストポーク&トマト/
スモークサーモンカナッペ/ニシンのマリネ&ブロッコリー/
エビのフリッター/広島熟成どりの唐揚げ



9種のお楽しみオードブル
2,500円[321234]
容器サイズ 20×20cm
定番のローストビーフをはじめとした
オードブルをちょっとずつ楽しめるセットです。
※写真は盛り付けイメージです。



シーフードアヒージョ
約195g 1,188円[318391]
パンに思わず手がのびる、エビ、イカ、
マッシュルーム、セミドライトマト、
しめじが入ったアヒージョ。
※冷凍でお渡しいたします。



バラエティサンドイッチブロッカー
4人盛 4,968円[320872]
ミックスサンド(卵サラダ/ポテトサラダ/野菜サラダ)/
三元豚のカツサンド/
カマンベール&ビーフパストラミサンド/
スモークサーモンサンド



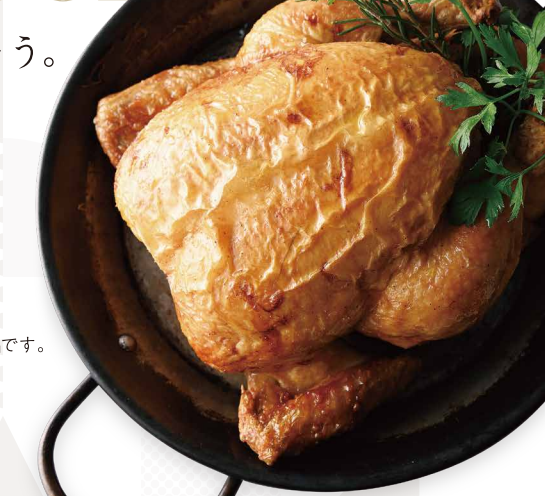
ごちそうサラダキット
2人用 2,970円[320874]
容器サイズ 30×23cm
ご自宅で仕上げる、彩り豊かなサラダキットです。
キット内容:ロメインレタス/ペペリーフ/トレビス/紅芯大根/
プチトマト/生ハム/五穀豆と五穀/温泉卵/
チーズとアンチョビのドレッシング/
トレコンブレートのクルトン



高原黒牛のビーフシチュー
2人用 約480g 4,536円[316444]
デミグラスソースと赤ワインでじっくり
煮込むことで、牛肉はとろりと柔らかな食感に。
長時間焼き込んだパンがよく合います。



広島熟成どりの照り焼き
1,480円[316594]
柔らかくてジューシーな広島熟成どりを照り焼きと藻塩焼きでご用意しました。



広島熟成どりのロースト
4,320円[307613]
シンプルに塩で味付けし、
ジューシーに焼き上げました。
メインディッシュにぴったり一品です。



広島アンデルセンのフルーツブレッド
約6.5×20×5cm 2,268円[311396]
ドライフルーツとマカダミアナッツ、くるみ入り。
薄くスライスして、チーズとワインと一緒にどうぞ。



クリスマスケーキ
直径22cm 6,000円[312560]
くりぬいたパンの中には、サンドイッチ、
さらにその下には、ホットドッグ、
トマトとチーズのピンチョス、
フルーツサンドが入っています。



パングラタン
760円[312084]
ミニダッチに、チキンやハム、
マッシュルーム、ホワイトソースを
入れて、パングラタンにしました。
※冷凍でお渡しいたします。



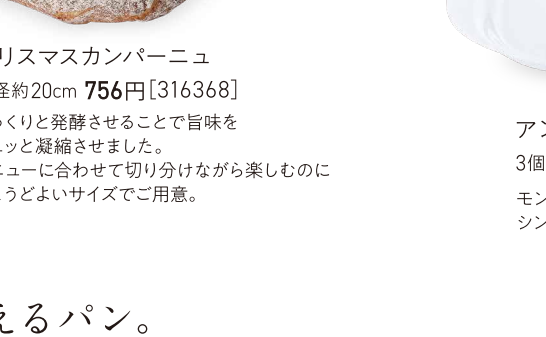
ベーコンとほうれん草のキッシュ
直径約21.5cm 1/6カット 2個
1,296円[318406]
ベーコンとほうれん草の定番の組み合わせは、
ほっとするおいしさ。
あたたためてオードブルの一品に。



クリスマスケーキ
直径12cm 4,104円[318573]
直径15cm 5,400円[318574]
甘酸っぱいいちごにロドのよいスポンジと
軽やかな生クリームを重ねた定番の
おいしさです。
※写真は直径12cmのケーキです。



クリスマスケーキ
直径12cm 4,320円[318575]
しっとりとしたココアスポンジに、チョコレートと
プラリネムースをサンドしました。
切り株をイメージした、子どもから大人まで
楽しめるケーキです。



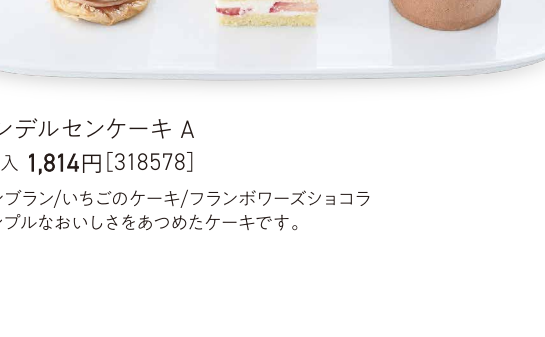
クリスマスケーキ
直径12cm 4,320円[318575]
しっとりとしたココアスポンジに、チョコレートと
プラリネムースをサンドしました。
切り株をイメージした、子どもから大人まで
楽しめるケーキです。



クリスマスケーキ
直径12cm 4,104円[318573]
直径15cm 5,400円[318574]
甘酸っぱいいちごにロドのよいスポンジと
軽やかな生クリームを重ねた定番の
おいしさです。
※写真は直径12cmのケーキです。



クリスマスケーキ
直径12cm 4,320円[318575]
しっとりとしたココアスポンジに、チョコレートと
プラリネムースをサンドしました。
切り株をイメージした、子どもから大人まで
楽しめるケーキです。



クリスマスケーキ
直径12cm 4,320円[318575]
しっとりとしたココアスポンジに、チョコレートと
プラリネムースをサンドしました。
切り株をイメージした、子どもから大人まで
楽しめるケーキです。



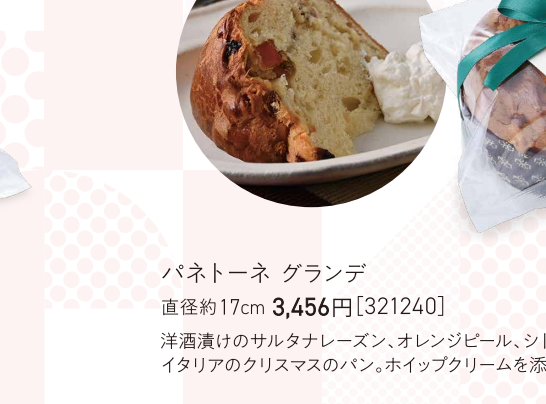
クリスマスケーキ
直径12cm 4,104円[318573]
直径15cm 5,400円[318574]
甘酸っぱいいちごにロドのよいスポンジと
軽やかな生クリームを重ねた定番の
おいしさです。
※写真は直径12cmのケーキです。



クリスマスケーキ
直径12cm 4,320円[318575]
しっとりとしたココアスポンジに、チョコレートと
プラリネムースをサンドしました。
切り株をイメージした、子どもから大人まで
楽しめるケーキです。



クリスマスケーキ
直径12cm 4,320円[318575]
しっとりとしたココアスポンジに、チョコレートと
プラリネムースをサンドしました。
切り株をイメージした、子どもから大人まで
楽しめるケーキです。



クリスマスケーキ
直径12cm 4,104円[318573]
直径15cm 5,400円[318574]
甘酸っぱいいちごにロドのよいスポンジと
軽やかな生クリームを重ねた定番の
おいしさです。
※写真は直径12cmのケーキです。



クリスマスケーキ
直径12cm 4,320円[318575]
しっとりとしたココアスポンジに、チョコレートと
プラリネムースをサンドしました。
切り株をイメージした、子どもから大人まで
楽しめるケーキです。



クリスマスケーキ
直径12cm 4,320円[318575]
しっとりとしたココアスポンジに、チョコレートと
プラリネムースをサンドしました。
切り株をイメージした、子どもから大人まで
楽しめるケーキです。





ワインと一緒に。

「ブッツ」プレスサック(豚肉のゼリー寄せ)
100g **669円**[314575]

あっさりとしたブイヨンの味わいと、ギュッと詰まった豚肉の旨味と食感の違いをお楽しみください。



「ブッツ」合鴨とフォアグラのパテ
90g **1,078円**[316701]

合鴨とファルス(豚肉&鶏白レバー)をそれぞれマリネしたものに、フォアグラ、ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、レーズンを合わせて焼き上げたリッチなパテ。



「ブッツ」ピスタチオとドライトマトの鶏パテ
100g **669円**[318485]

鶏肉をベースに、ピスタチオやドライトマトを散りばめた、あっさりとして華やかなパテ。



「ブッツ」パテ・ド・カンパーニュ
100g **669円**[309210]

豚肉・豚レバーに、野菜と香辛料を加えて焼き上げた田舎風パテ。そのままでも、黒胡椒や、粒マスタードをつけても。



クリスマスチーズセット
1,620円[321243]

4種類のチーズを少しずつ楽しめるアソートです。
キャステロカマンベール/スモークチーズ/
ミモレット2ヶ月熟成/ミセラ(ブルーチーズ)



1 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
750ml **2,640円**[320671]

スパークリング 辛口 / フランス / 生産者: ドメヌ・ルポー
キメの細かいソフトで上品な泡立ち、熟れた柑橘系の香りに、爽やかな酸味と、アフターの程よい渋味が心地良い。シャープ過ぎないバランスのよい味わいです。

2 パリッド ロゼ
750ml **2,860円**[320672]

ロゼ 辛口 / イタリア マルケ州 / 生産者: シモーネ・カベッチ
野いちご、カシス、チェリーのジュシーなアロマに、清涼感ある柑橘果実のニュアンス。穏やかなタンニンとミネラルが心地よく調和した1本です。

3 コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ
プラン・ドゥ・デュ ドゥ・ペール・オン・フィユ 赤
750ml **3,025円**[320673]

赤 フルボディ / フランス ローズ地方 / 生産者: ポール・ジャブレ・エネ
香りはブラックチェリーやカシスなどの黒い果実、リコリスなどのスパイシーもあり、華やかな印象。繊細な果実の中に、ベルベットのようなタンニンを持ち合わせ、余韻も長い赤ワインです。

4 ノンアルコール・スパークリング “オピア オーガニック” 白
750ml **1,620円**[318583]

スパークリング(ノンアルコール) やや辛口 / フランス /
生産者: ドメヌ・ピエール・シャヴァン
有機栽培の葡萄を用いて、無発酵で造ることによりオーガニック認定を取得したノンアルコール・スパークリング。白い花やフレッシュな柑橘の香りに、酸味のあるクリーミーな口当たりです。

エルダーフラワーシロップ
500ml **2,376円**[321244]

マスカットのような爽やかな風味のシロップ。
鮮やかな色合いのフルーツハーブティーや
ワインと合わせて、ウェルカムドリンクに。



※写真はアレンジドリンク例です。

クリスマス商品のご予約・ご相談は、広島アンデルセン1F「パーティ&ギフト受付」へどうぞ。

電話(082)247-2403(代) FAX(082)247-5200 営業時間 / 10:00~19:30 (11月15日は店休日です)

[ご予約承り期間] 2023年10月30日(月)~12月15日(金)

[お渡し期間] 2023年12月22日(金)~12月25日(月)

◎このカタログの掲載商品は、すべて店頭でのお渡しです。

- ※ 数量限定のためご予約承り期間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。
- ※ 数量の変更及びキャンセルは、ご予約期間内とさせていただきます。
- ※ 天候不順・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。
- ※ パッケージデザインが変更となる場合がございます。
- ※ 表示価格は、税込み価格です。
- ※ 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。

広島アンデルセン 〒730-0035 広島市中区本通7-1 www.andersen.co.jp/hiroshima/



ANDERSEN
HIROSHIMA