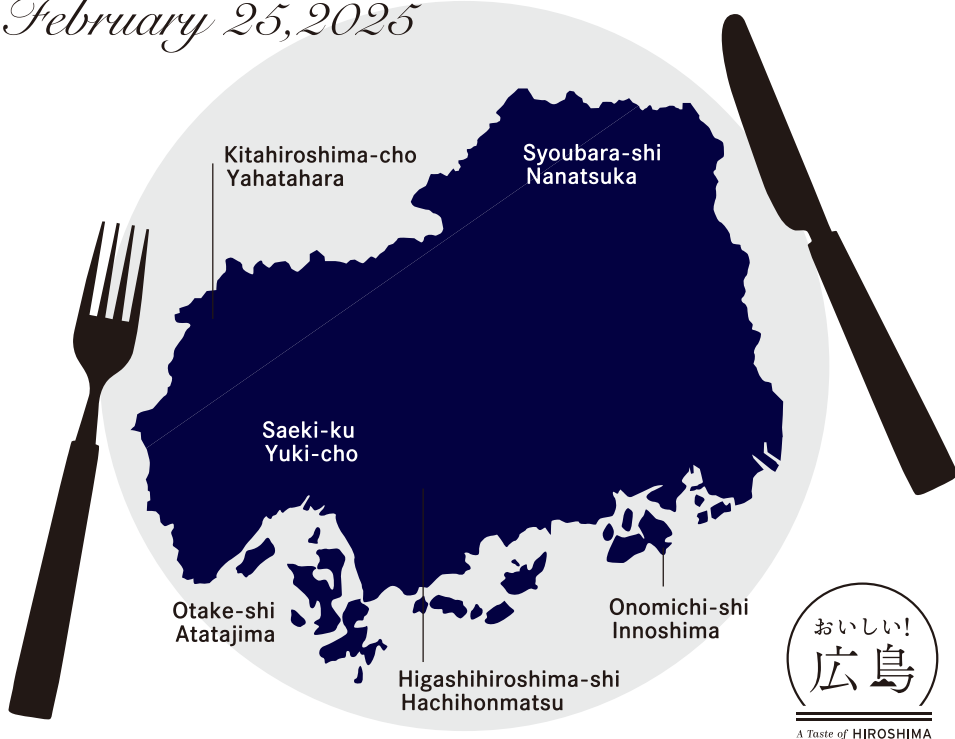


Chef's Special

HIROSHIMA DINNER

「広島のおいしさをめぐる」お食事会

February 25, 2025



広島アンデルセンのシェフ、パティシエ、ベーカリーの7名が腕をふるい、広島のおいしさを届ける案内役として、旅するようにお楽しみいただく、一夜限りのスペシャルディナー。

それぞれが広島の生産地をめぐり、土地や風土、歴史、文化などにふれ、生産者様との出会いの中で感じた想いを、一皿の料理に込めてご用意します。シェフたちが紡ぐこの冬いちばんのおいしさを、どうぞお楽しみください。

〔日 時〕 2025年2月25日(火) 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

〔会 費〕 おひとり様 14,000円

ANDERSEN
HIROSHIMA

Menu

[Amuse]

湯来・サゴタニ牧農・低温殺菌牛乳と
バゲットのパンベルデュ
苺のセックと生ハムを添えて

[Hors d'oeuvre]

芸北 自然豊かな高原で育てられた
前ファーム仔羊をパテに仕立てたスメアプロ

[Soupe]

尾道 青パパイヤと鮑のスープ 肝とレンズ豆を添えて

[Poisson]

じゃがいもガレットを纏った
阿多田島 広島レモンサーモンのマリネ
軽いミキユイに仕立てて タイム風味

[Viande]

比婆牛もも肉の塩釜包み焼き
グレービーソースと県北・庄原の野菜を添えて

[Dessert]

八本松 協農園 焙煎落花生で作った
バタークリームのエクレア
そのクロカントとバニラアイスを添えて

※都合により、変更になる可能性がございます。

Wine

アンデルセンファームのシードル 2023
(奥出雲葡萄園 / 芸北産りんご使用)

TOMOÉシャルドネクリスプ
(広島三次ワイナリー / 白・辛口)

TOMOÉメルロー
(広島三次ワイナリー / 赤・ミディアムフルボディ)



Amuse

by シェフ 松木 秀則

湯来町の自社牧場で安心と健康とおいしさのために、
土づくりからこだわり抜いているサゴタニ牧農様。
豊かな自然の中で育てられた牛から搾乳された
フレッシュな牛乳を使った一品です。



Hors d'oeuvre

by 広島アンデルセン料理長 中川 幸二

広島県内でも標高800mに位置する
八幡高原は、まるで北海道のような
気候、冬は豪雪地帯です。その寒暖差
がおいしいラム肉になる秘密。
前ファーム様の臭みのないラム肉
本来のおいしさを味わってください。



Poisson

by シェフ 北山 貴浩

広島県の南西部に位置する、瀬戸内に浮かぶ阿多田島。
株式会社水信様の養殖魚はすべてこの島で育っています。
広島県産レモンを給餌し、臭みがなく、歯応え、弾力がある
広島レモンサーモンをぜひ。



Bread

by 広島アンデルセンベーカリー長 平岡 憲治

シェフ、パティシエが腕をふるう料理に合わせて、
食事の楽しみが広がる広島アンデルセンならではの
パンを焼き上げます。

Viande

by 広島アンデルセン総料理長 上田 達生

広島県の北東部に位置する庄原市(旧比婆郡)で、
中国山地特有の冷涼な気候の中、生育された
広島和牛のひとつ。くちどけの良さが特徴的な
広島県を代表する和牛ブランド。
あまり市場に出回らない希少価値の高い和牛の
おいしさをご堪能ください。



Soupe

by シェフ 栗塚 一斗

尾道の南に位置し、温暖な気候が特徴の因島で、
大切に青パパイヤの栽培を行っている
尾道パパイヤ様。瀬戸内の気候に育まれた
青パパイヤのおいしさを、スープにして
ご用意します。



Dessert

by パティシエ 谷 昌彦

東広島市八本松町で、健全な土で農薬を使わず、
体にやさしい落花生を育てている協農園様。
自然そのものの味わいをデザートでお楽しみください。





ご予約は、こちら

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

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
随时お届けします。



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/