

夏の芸北を愉しむお食事会

自然豊かな風土の下、芸北で大切に育てられた
さまざまな素材を調理し、みなさまと一緒に食卓を囲む。
夏の色彩と生産者の想いが一皿の上で
艶やかな彩りとなり、あらわれます。

その一皿ひと皿が織りなす、人とのつながりと
素材の組み合わせを通して、芸北の旬をご用意いたします。

浄謙寺と広島アンデルセンによる夏のひとときを
どうぞお楽しみください。

ひとつひとつの素材を丁寧に、
作り手の想いをのせて。

*Geihoku
in summer*



- [日 時] 2024年8月27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
[料 金] おひとり様 14,000円

ANDERSEN
HIROSHIMA

お食事会の流れ

浄謙寺 浄謙 恵照さんの法話

お食事

Menu

Amuse

じゃがいものすり流し

Hors d'oeuvre

芸北野菜の寒天

Deuxième

芸北イノシシのコンソメ煮込み ゼリー寄せ

Soupe

県北搾りを使用した 芸北産とうもろこしの冷製スープ

Poisson

大暮養魚場のあまごとエリンギのデュクスル 芸北トマトのフォンデュを添えて

Viande

芸北和牛もも肉のロースト 山紫野ワインソース

Plats de riz

アンデルセンファーム ドルゴクラブのリゾット

Dessert

ミルクジャムのパルフェ 抹茶ソースと一緒に

Petit four

御器ねぶり小豆のあんバタークロワッサン

コーヒー

アンデルセンブレッド



Drink

老亀 夏のにがり酒

～ 白ワイン ～

アンデルセンファーム「幸」2023

～ 赤ワイン ～

山紫野(カベルネ・ソーヴィニヨン)
Reserve 2022



芸北の食材

芸北野菜

芸北の農家のみなさまが大切に育てられた、おいしさと豊かな彩りのある、ほうれん草、とうもろこし、エリンギ、トマトなどの採れたて野菜です。

県北搾り(牛乳)

広島県北産・産地直結限定牛乳。芸北ルーラル牧場をはじめとする、芸北で厳選された酪農家(19戸)から搾乳した生乳だけを使用した地域限定牛乳です。

芸北あまご / 大暮養魚場

大暮川の清流水を使って大暮養魚場が育て上げた、「溪流の女王」と言われるほど見た目も美しく、食べておいしい川魚です。

芸北イノシシ / 自美恵

駆除した動物を埋設や焼却せず有効に活用したいという思いから、専門の精肉技術を用いて猪や鹿をレストランなどに卸してる「自美恵」。お肉屋さんが精肉した、県北の自然豊かな山で育ったイノシシをぜひ。

芸北和牛 / 橋奥牧場

約2年かけて、芸北のおいしい水と地元の牧草や麦わらで育てました。独特な和牛香とともに楽しみください。

ドルゴクラブ / アンデルセンファーム

いくつか種類のあるクラブアップルのひとつ。早春には綺麗な真っ白い花を咲かせ、真っ赤な実を付ける夏には、緑の葉とのコントラストが目を楽ませてくれます。※「土から食卓まで」のトータルストーリーのもと、2005年に広島県北広島町(旧:芸北町)で開場しました。デンマークをお手本にした農業を使わない栽培を目指しています。



[浄謙寺]

浄土真宗本願寺派浄謙寺。

正保元年創建。2009年よりお寺の伝統的な精進料理「お斎(とき)」と
イタリアンを組み合わせた「イタリアン精進料理」を提供しています。

これからも楽しいお寺を目指して精進して参ります。

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

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/