

October 2023

10月の広島アンデルセン

秋の食卓。
ごちそうを楽しむ、

Monthly Specials

じっくり焼きこんだパンと、実り豊かな旬の味わいを楽しみませんか。

the Bread

ザ・ブレッド



焼き皮は香ばしく、中はしっとり。噛み締めるほどに味わい深い the Breadには、きのこチーズをのせた柔らかでジューシーな広島熟成どりを。

- 広島熟成どりのグリルときのこのチーズ焼き ¥680

Pain aux Noix

パンオノア



香ばしいくるみの味わいが魅力のパンオノアには、こだわりの素材で作ったキャラメルクリームを合わせて。

- mon autre 〈数量限定〉
- キャラメルクリーム 90g ¥864
- エスプレッソキャラメルクリーム 90g ¥918

Sun Muscat Raisin

サンマスカットレーズン



アンデルセンファームの白ワイン「幸」で漬けたサンマスカットレーズンのパンには、フルーティなワインとマイルドな青カビチーズを。

- コーテ・マス グルナッシュ赤 ¥1,980
- フルムダンペール 100g ¥972

Andersen Pain de Campagne
アンデルセンカンパニー



じっくりと発酵させることで旨みがギュッと凝縮したアンデルセンカンパニーには、秋らしい味わいの6種のきのこマリネを。生ハム、オリーブと一緒にどうぞ。

- 6種のきのこマリネ 100g ¥518

OCTOBER LINE UP

秋色のスイーツやお花、ごちそうが揃います。

1F



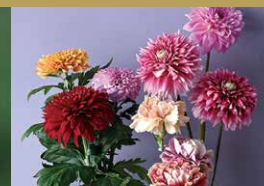
デニッシュクラウンにヘーゼルナッツが香ばしいジャンドゥージャが仲間入り。

- デニッシュクラウン (ジャンドゥージャ) ¥432



渋皮栗とチョコシロップ、くるみをトッピングしたパフェに、マロンクリームのカフェラテ。

- マロンとチョコのパフェ ¥748
 - マロンラテ ¥517
- [サンドイッチスタンド]



オータムカラーのマム(西洋菊)、ダリア、カーネーションなど、お部屋の彩りにいかがでしょうか。

- マム 1本 ¥400～
- ダリア 1本 ¥400～
- カーネーション 1本 ¥200

2F



秋を楽しむ
アンデルセンキッチンビュッフェ

[期間] 10月1日(日)～31日(火)

[時間] 18:00～21:00

※最終受付19:30
ラストオーダー20:30



ANDERSEN
HIROSHIMA



PICK UP

心地よいこの時期にはパンやコーヒーを楽しみながら、本を読んだり、大切な人々と語ったり…夜をいつもよりゆっくりと過ごしてみませんか。

OBSCURA COFFEE ROASTERS

広島アンデルセンのパンとの相性を考えたオリジナルブレンドを作っていただき、1Fサンドイッチスタンドでも提供しています。

アンデルセン本通ブレンド/カカオやアーモンド、焼き立てのクッキーのような甘いアロマ。やわらかな酸味とコクのある中深煎り。



FILTER SUPPLY / mon autre 数量限定

福岡市にあるコーヒー豆とハンドドリップ専門店のアイテムを数量限定で販売。姉妹店のmon autreのキャラメルクリームと一緒にどうぞ。



※写真はイメージです。

あなたの物語が1冊の絵本になります

第41回アンデルセンのメルヘン大賞 作品募集開始

アンデルセンのメルヘン大賞は、創業35周年の記念事業として1983年に創設した公募の童話大賞です。身近な暮らしから生まれたあなただけの物語をお待ちしています。

詳しくはこちらから <https://www.andersen-group.jp/meruhen/>



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/

ANNIVERSARY

おかげさまで56周年

10/21(土)

56周年セレモニー in ヒュッゲパーク

13:00~

1967年10月21日、広島アンデルセンは本通にオープンいたしました。56周年を迎えるこの日、感謝の気持ちを込めてヒュッゲパークでささやかなセレモニーを開催いたします。デンマークのお祝いごとに欠かせない「ラージクリンゲル」で幸せのおすそわけ。皆さまのお越しをお待ちしております。※なくなり次第終了です。雨天の場合は中止いたします。

10/21発売 広島アンデルセン× gochisou

広島サワーブレッドやアンデルセンカンパーニュ、デニッシュペストリーの絵柄がかわいいバッグができました！

テキスタイルブランドgochisouとコラボしたバッグとクロスを数量限定販売します。

- トートバッグ ¥5,060
サイズ:縦35.5cm(最大)×横38cm(最大)×マチ14.5cm(コットン100%)
- クロス ¥1,870
サイズ:47cm角(コットン100%)



※1点ずつの裁断・縫製につき、柄の出方が少しずつ違います。

広島アンデルセン・アンデルセンネットのみお取り扱いしております

マーガレット・クラブ特別記念品でも承ります！

- 広島アンデルセン×gochisou トートバッグ [3490X] 950点
- 広島アンデルセン×gochisou クロス [3628X] 350点

※数に限りがございます。※広島アンデルセンのみの取扱となります。

EVENT

10/14(土),15(日)

秋のおいしい!を味わう

芸北マーケットinヒュッゲパーク



広島県 県北の旧芸北町にある「アンデルセン芸北100年農場」から届く野菜や、その野菜を使った石窯ビザ作りワークショップを開催します。芸北にゆかりのある方々のお店も登場！

- 広島県立加計高等学校芸北分校(石窯ビザ作り、野菜の販売)
- もんべる(着物から作り上げるもんべの販売)
- farm Colibri(藍染ワークショップ)

WORK SHOP

要予約

10/15(日) ①11:00~12:00 ②13:00~14:00

マム(西洋菊)と実ものを使ったオータムブーケ

[場所] 3Fマーガレットルーム [講師] 寺戸 正三

[会費] 5,500円 [定員] 各回10名

毎週金曜日13:30~はワインワークショップ

- ①10/6 秋の“昼からシャンパーニュ”
- ②10/13 デリカテッセンと楽しむワイン
- ③10/20 ジャン＝ポール・エヴァンの秋のショコラとワイン
- ④10/27 チーズとワインのおいしい関係

[場所] 1Fワインテイスティングカウンター [定員] 各回8名

[会費] ①③2,500円、②④2,000円

CULTURE SCHOOL

要予約

ワイン教室・パン教室 各初級クラス開講

詳しくは、広島アンデルセンHPよりご覧ください。

[フラワー教室] 10/21(土) 10:30~12:30

ハロウィンのアレンジメントをつくろう(中級レベル)

[場所] 3Fマーガレットルーム [会費] 3,850円 別途花材費 [定員] 10名

[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



2023年10月1日より、マーガレット・クラブ記念品が変わります

詳しくは店頭、マーガレット・クラブHPをご覧ください。