

Pains et Confitures

Romi-Unie Confiture ギルベール

鎌倉にあるジャムと焼菓子のお店 Romi-Unie Confiture がやってきました。
ロミ・ユニのジャムを使ったスペシャルなデニッシュペストリーやケーキ、
そして、今しか味わえない広島アンデルセンオリジナルのジャムも登場！
お気に入りのパンとジャムの組み合わせを
見つけてくださいね。

7月
July



ANDERSEN
HIROSHIMA

Romi-Unie Confiture

ロミ・ユニ コンフィチュール



菓子研究家 romi-unie 代表
いがらし るみ

ロミ・ユニ コンフィチュール

東京・フランスで学んだフランス菓子をもとに、雑誌、書籍、TVやイベントを通じ、「お菓子作りの楽しさをひろめる活動」を行う菓子研究家がいらしるみさんが作ったジャムや焼菓子などを販売するお店です。

◎広島アンデルセンオリジナル◎
◎プラムと白桃とアプリコット ◎吉和産ルバーブとバレンシアオレンジ ◎レモンとオレンジのマーメレード ◎キャラメルと発酵バターとゲランドの塩 ◎いちごとフランボワーズ ◎パイナップルとマンゴーとパッションフルーツ ◎いちじくとカシス ◎りんごとアールグレイ 1個 870円～

*つくりたてを、その場でカット販売します！

12:15

15:15



レーズンブレッドのジャムサンド 1カット 345円

romi-unieいちじくとカシスのジャムを贅沢にはさんで仕上げました。作りたてを時間限定で販売します。



キャラメルサレバニラクリーム
388円

11:00~17:00

1Fサンドイッチスタンドで
ご用意しています！

ヴィクトリアケーキ
(いちごとフランボワーズ) 486円

romi-unieジャムが
アクセント！



romi-unieコンフィチュールの
プチスイーツプレート
1,200円

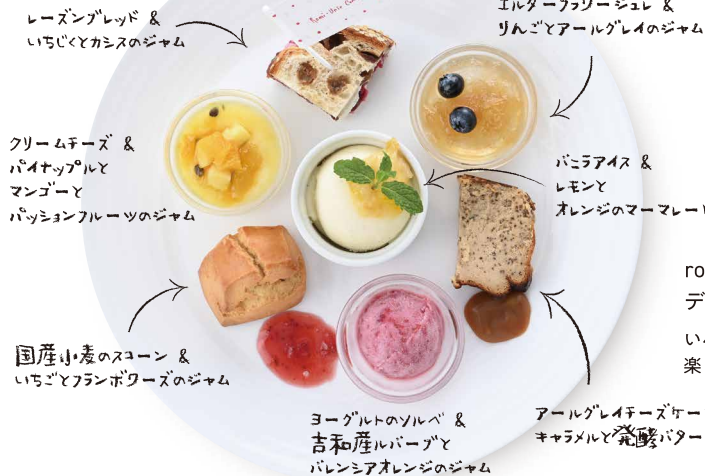
romi-unieコンフィチュールの
ソーダ 660円



ルバーブとマーメレードの
デニッシュ 388円

1F

Bakery Market



2F

Andersen
Kitchen

【14:00~16:00 時間限定】

romi-unieコンフィチュールを楽しむ
デザートプレート(ドリンク付き) 1,650円
いろいろなromi-unieジャムの組み合わせを
楽しめるスペシャルデザートプレート。

Web 限定

「romi-unie」ジャムと楽しむ朝食パンセット

4,968円(送料込)

Tropique(パイナップルとマンゴーとパッションフルーツ)/
Anniversaire(いちごとフランボワーズ)/
ハートのブリオッシュ/クロワッサン/
国産小麦のスコーン

◎お届けは7/1～
オンラインショップで！



Event 〳 ご予約承り中

いがらしるみさんと楽しむイベント！

限定販売
※なくなり次第終了

7/15(月)3Fロビー、7/16(火)4Fロビー
ロミ・ユニ コンフィチュールの焼菓子を限定で販売します。

7/15(月・祝) 要予約

いがらしるみさんとつくる
ジャム&スコーン

いがらしるみさんと一緒にフルーツなどを使って夏のジャムを手作り。一緒にスコーンも焼いてジャムとあわせてティータイムを楽しみましょう。

【場所】3Fカルチャールーム

【時間】① 10:30~13:00 ② 15:00~17:30

【会費】9,000円 ※定員各回16名様

※エプロン、ハンドタオル、筆記用具をご持参ください。

7/16(火) 要予約

いがらしるみさんと過ごす、
夏のアフタヌーンティーパーティ！

いがらしるみさんの「夏のジャムとパンのある暮らし」のお話を聞きながら、romi-unieコンフィチュール×広島アンデルセンのアフタヌーンティープレートや夏ならではのパン&フレッシュフルーツジャムの“プチ”レッスンを楽しみましょう！

【場所】4Fデンマークルーム

【時間】14:30~16:00

【会費】5,500円 ※定員20名様

イベントの申し込みは、こちらからどうぞ→



パンのある食卓を楽しむ 砥部焼展

毎日の食卓をもっと豊かに、心地よく。
夏の食卓を彩るうつわをご紹介します。

[期 間]

2024年8月3日(土)～8月7日(水)10:00～19:00

※最終日は16:00までです

[会 場] 4Fコペンハーゲンルーム

絵付け教室やろくろ体験も予定しています。
夏の楽しい思い出づくりに、ぜひお立ち寄りください。



夏の食卓を涼やかにする
きよし薫 山田ひろみさんの新作が
この日から登場!



親子でつくろう! 夏のスメアブロ(オープンサンド)教室

夏にご家庭で楽しんでいただきたい
デンマークの伝統料理、スメアブロを2品つくります。
シェフに作り方のコツを学びながら、実際にパンの
うえに具材を重ねていき、食卓を囲んで
みんなで一緒に楽しみましょう。

[日 時] 2024年8月11日(日) 11:30～13:00

[会 場] 3Fカルチャールーム ※定員8組16名様

[会 費] 4,500円 ※おひとり様追加 +1,500円

※エプロン、ハンドタオル、筆記用具をご持参ください。



広島アンデルセン全館を使った
おふたりの叶えたい
ウエディングのかたちをご提案します。

—— 日 時 ——

2024年8月25日(日) 11:00～17:00

総合受付/ 広島アンデルセン5F

※ウエディングフェアは、4・5Fで開催します。

表示価格は、税込み価格です。

[ご予約方法] 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

