HIROSHIMA ANDERSEN

JULEHYGGE 2026

デンマークの人たちにとって、クリスマスは家族と過ごす特別な日。
当日に向けて少しずつ準備を楽しみます。
街もクリスマスの飾りやイルミネーションの温かい灯りに包まれ、
気分を盛り上げてくれます。
クリスマスまでの期間、楽しみをひとつずつ増やしながら
楽しい記憶も重ねていきましょう。



パンとお料理を囲めば
クリスマスパーティのはじまり。
とっておきのおいしさを食卓に集めて
楽しいひとときを。

1F デリカテッセン
広島県産穀美豚のデンマーク風ロールポーク（12/12~） 100g 950円
広島県産穀美豚の肩ロース肉で、プルーンとりんごを巻き込んで焼き上げたデンマークのクリスマスで楽しまれている料理。

1F デリカテッセン
広島県産ケールとナッツのサラダ 100g 520円
広島県産ケールをメインに自家製スモークポークと5種類の野菜、ミックスナッツをフレンチドレッシングで仕上げました。

1F ベーカリー
パン・コンプレ 1,058円
国産小麦全粒粉を使って穀物のうま味・風味・甘味を引き出し、しっとりもっちりと焼き上げました。

1F デニッシュ&スイーツ
バーガンディ・ベリー（14.5cm） 7,020円
［販売期間］12/23（水）~25（金） ※要予約
アンデルセン・デンマーク店で販売しているケーキをベースに広島アンデルセンのパティシエがアレンジ。ヘーゼルナッツのまろやかな味わいにカシスの甘酸っぱさがアクセントに。

1F ワイン テイスティングカウンター
Hiroshima Bread Beer “the Bread Ale”（クリスマスラベル）（11/19~） 825円
広島アンデルセンの食事用パン「the Bread」を使ってつくられたオリジナルのクラフトビール。パン由来の小麦の豊かな風味が余韻に残る、食事との相性を考えられたすっきりとした味わいのエールビールです。今だけ特別にクリスマスラベルでご用意しています。

クリスマスまでのカウントダウンを楽しむ

シュトレンをはじめ、この季節ならではのおいしさを。
お気に入りの飲み物と一緒に心地よいひとときを過ごしましょう。



1F ベーカリー
シュトレン・カフェマロン（11/1~） 2,160円
OBSCURA COFFEE ROASTERSの品質へのこだわりと環境への配慮、そしてフードロス削減を兼ね合わせたコーヒー豆「インパーフェクトブレンド」を使って風味豊かに。生産者の想い、そして、ベーカーの想いをつないで出来上がった2026年限定のシュトレンです。
コーヒーをベースに、渋皮栗の甘さとショコラ、カカオの苦味もプラス。ドライフルーツの甘みと調和して上品な仕上がりに。





1F ベーカリー
マンデルシュトレン（11/1~） 2,916円
マンデルシュトレン（ミニ）（11/1~） 1,836円
マジパン、レーズン、シトロンピール、オレンジピール入りの生地で、棒状のマジパンを包みしっとりと。



1F ベーカリー
クリストシュトレン（11/1~） 2,916円
シュトレン発祥の地ドレスデンの伝統的なシュトレンをお手本に。スパイスがほんのり香るシュトレン。



1F サンドイッチスタンド
クリスマスプレート（ドリンク付）（11/1~） 1,200円
パネトーネ・マンデルシュトレン・クリストシュトレンがお試しいただけるドリンク付きのセットです。
11:00~17:00の提供となります。



For gift

贈りものはもちろん、自分へのご褒美に。



1F デニッシュ&スイーツ
クリスマスクッキー（ブーツ/ツリー/サンタクロース）（11/1~） 各345円
かわいらしいクリスマスモチーフをクッキーに。贈りものに添えたり、プチギフトにぴったりです。



1F デニッシュ&スイーツ
クッキーアソート（クリスマス）（11/1~） 1,080円
クリスマスツリーに星やハート、ブーツなどのクッキーの詰合わせ。



1F ベーカリー
広島アンデルセンのパネトーネ（11/1~） 2,376円
イタリアの伝統的なクリスマスのパン。オレンジの風味を楽しんでいただける、しっとりとした食感はティータイムにもぴったり。

パネトーネピッコロ（11/1~） 388円
おやつタイムにぴったりな食べきりサイズ。



1F デニッシュ&スイーツ
ハニーハート（12/5~） 432円
スパイスとはちみつが入ったデンマークでクリスマスシーズンに食べられる伝統的なハート型のお菓子。

WEB SHOP
クリスマスツリーキット 3,780円
クッキー生地を組み立てて、オリジナルのクリスマスツリーをつくりましょう!

◎ご注文はこちらから →



ADVENT CALENDAR

毎週土日はアドベント限定のおすすめアイテムをご紹介！

［ユーレヤータ］デンマークのハートを意味するクリスマスの飾り。ツリーに飾ったり、中にお菓子をいれたり。いろいろな場面で登場する、クリスマスに欠かせないアイテムです。

11/28（土）・29（日）

1F デリカテッセン
クリスピーデニッシュポーク
100g 580円



1F ワイン テイスティングカウンター
デンマークのクリスマスといえばこれ！ぴったりのワインをご用意しています。
◎11/28（土）14:30～
◎11/29（日）12:00～

1F ワイン テイスティングカウンター
ドン・ペリニヨン ブリュット2013 白
1杯 5,500円
優れた収穫年のブドウのみを使って造られる世界的にも有名なシャンパーニュでアドベントのスタートを飾りましょう。



1F ベーカリー
コペンハーゲナー 各432円
季節ごとにフィリングを変えて販売しているアンデルセン・デンマーク店で人気の「コペンハーゲナー」シリーズ。クリスマスにぴったりなフィリングを広島アンデルセンのベーカーが考えました。



（berryberry）
ベリーフィリングに、ラズベリー風味のマスカルポーネクリーム

（matcha）
抹茶チョコフィリングに、柚子風味のマスカルポーネクリーム

1F デニッシュ&スイーツ
赤のクグロフ 480円
マジパン入りの生地にクランベリーとオレンジピールを入れて焼き上げました。





1F フラワー
ミニリース（15cm）
2,200円～
クリスマスのスタートはリースから。
（数量限定）
イメージ

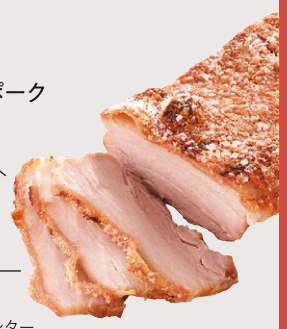
ANDERSEN KITCHEN BUFFET
2F アンデルセンキッチン
Hiroshima Bread Beer “the Bread Ale”（クリスマスラベル）



ビュッフェのアルコールプランをご注文のお客様に、1グループ1本プレゼント。※11/28（土）・29（日）限定

12/5（土）・6（日）

1F デリカテッセン
クリスピーデニッシュポーク
100g 580円



1F ワイン テイスティングカウンター
デンマークのクリスマスといえばこれ!ぴったりのワインをご用意しています。
◎12/5（土）14:30～　◎12/6（日）12:00～



1F ベーカリー
カルダモンロール（サフラン） 388円
カルダモンを練り込んだクリスマスの香りが楽しめるパン。サフランを使って黄金色に仕上げています。

1F デニッシュ&スイーツ
ベラベッカ ミニャチュール 453円
フランス・アルザス地方のクリスマス伝統菓子「洋梨のパン」。フルーツやナッツを生地でつなぎあわせたクリスマススパイスの効いた濃厚なパンをミニサイズで。



1F デニッシュ&スイーツ
スイートスパイスケーキ 864円
スパイスを効かせたオレンジピールとはちみつ入りの生地に、アプリコットとオレンジのソース、ハニークリームなどを重ねた、北欧の感性が光る一品。





1F フラワー
ミニスワッグ
2,200円～
玄関やお部屋に。クリスマス気分が盛り上がります。（数量限定）
イメージ

ANDERSEN KITCHEN BUFFET
2F アンデルセンキッチン
ライスプディング
デンマークのクリスマスによく食べられるお米を使ったやさしい甘さのデザートです。



12/12（土）・13（日）

1F デリカテッセン
広島県産穀美豚のデンマーク風ロールポーク
100g 950円
広島県産穀美豚の肩ロース肉で、プルーンとりんごを巻き込んで焼き上げたデンマークのクリスマスで楽しまれている料理のひとつ。





1F ベーカリー
ルッセカット 432円
光の象徴とされる「サフラン」を生地に入れ、くるくるとした猫のしっぽをイメージしたカタチに。フィリングにはレモンマジパンを使って爽やかに。



1F デニッシュ&スイーツ
ホリデーミニケーキアソート（4個入り） 2,160円
見た目にもかわいらしい小さなケーキを詰合わせ。

1F ワイン テイスティングカウンター
華やかな香りのシャンパーニュを特別にご用意。
この2日間は、ワインバーにもお花を並べます。
ブケーと一緒に楽しみましょう。





1F フラワー
キャンドルアレンジ
2,500円
環境にやさしいLEDキャンドルを使っています。
お部屋をやさしく灯します。
イメージ

ANDERSEN KITCHEN BUFFET
2F アンデルセンキッチン
ライスプディング
デンマークのクリスマスによく食べられるお米を使ったやさしい甘さのデザートです。



12/19（土）・20（日）

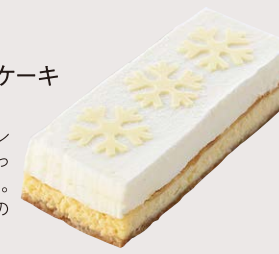
1F デリカテッセン
広島熟成どりの藻塩焼き 1,922円
広島熟成どりの照り焼き 1,922円
柔らかくてジューシーな広島熟成どり。
クリスマスの食卓に。





1F ベーカリー
ノースクライナー（5個入り） 648円
カルダモンとレモンが香るデンマークのクリスマスの伝統的な揚げ菓子。

1F デニッシュ&スイーツ
冬のデンマークチーズケーキ 3,564円
レモンが爽やかに香る、デンマーク産クリームチーズを使ったなめらかなチーズケーキ。ムース・ベイクドタイプ、2つの食感を楽しめます。
※冷凍でのお渡しとなります。



1F ワイン テイスティングカウンター
クリスマスのスペシャルプレート
広島アンデルセンがおすすめするクリスマスに食べていただきたいお料理を少しずつご用意します。





1F フラワー
クリスマスブケー
2,200円～
パーティや贈りものに、クリスマスカラーのブケーを。
イメージ

ANDERSEN KITCHEN CHRISTMAS BUFFET
12/19（土）～12/25（金）（7日間限定）
2F アンデルセンキッチン
クリスマスソング生演奏
（19:00～19:30）
この日から
クリスマススペシャルビュッフェがスタート!

［クリスマス当日］教会に行った後は、家族と伝統的なクリスマス料理を囲んでゆっくりと過ごします。日本のお正月のようですね。

11/19（木）17:30～

クリスマスツリー点灯式 ♥会場：ヒュッゲパーク

もみの木にあかりが灯る瞬間をご一緒に。
NHK広島児童合唱団様による聖歌隊ミニコンサートも開催します。

＊クリスマス商品テイスティング会
クリスマスシーズンにお楽しみいただきたい商品をご紹介します。
①16:00～16:30 ②17:50～18:20（先着順※なくなり次第終了です）

［クリスマスツリー］
ツリーにはその年の思い出のものも飾ります。年々増えていく飾りは家族の歴史の記録のようなものなのです。





11/21（土）・22（日）各日10:00～17:00 ※雨天中止

クリスマスマーケット ♥会場：ヒュッゲパーク

クリスマスにむけてホリデーシーズンにぴったりのお菓子や、キャンドル、雑貨など。クリスマス気分を彩るステキなお店のみなさんをお招きして今年も開催します。詳しくは、店内のチラシまたはHP/SNS にておしらせします。→

12/19（土）～25（金）

18:00～21:00（最終受付19:30 L.O.20:30）

2F アンデルセンキッチン クリスマスビュッフェ

7日間限定

7日間だけのスペシャルメニューをご用意。
自家製ローストビーフやローストチキンなど今だけのおいしさがたくさん！ クリスマスの楽しいひとときをお過ごしください。

※クリスマスソングの生演奏やお誕生日の方への特典などをご用意しております。
※お誕生日の方は、ご予約時にお伝えください。

- フリードリンク/アルコール付　7,900円
- フリードリンク/ソフトドリンク付 6,900円
- お子様（小学生以下）　4,200円

※4歳未満は無料

WEB予約はこちらから



※写真はイメージです。

ご予約は、お電話またはWEBにて承っております。
電話 082-247-2403（10:00～19:00まで受け付けております。）

［手づくりを楽しむ］家族やお友達と集まり一緒につくることを大切にしています。フレッシュなグリーンを使ったオリジナルのキャンドルアレンジや、クッキーもたくさんつくります！

フラワー ワークショップ

★ 11/29（日）クリスマスリースをつくろう
①10:30～12:30　②13:30～15:30
講師：寺戸正三　会費：11,000円

★ 12/9（水）クリススワッグをつくろう
13:00～14:30　講師：寺戸正三
会費：8,800円

イベントのご予約はWEBまたはお電話にて承ります。　TEL 082-247-2403
（10:00～19:00まで受け付けております。）

新年を祝うお菓子「ガレットデロワ」ご予約受付中



サクサクのパイの中にはアーモンドクリーム。
その中のどこかにフェーヴの代わりの“アーモンド”を忍ばせました。

※砥部焼でつくったオリジナルフェーヴと紙製の王冠付き　4,536円

ご予約は、1Fカスタマーサービスカウンターまで。

12/1からWEB SHOPでもご予約いただけます。→

God Jul

年末年始の営業時間のご案内

12/31（木）	1Fベーカリーマーケット 10:00～18:00 ※サンドイッチスタンドの営業は終日ございません。
	2Fレストラン 11:00～16:00（ラストオーダー15:30） ※朝食の営業はございません。
1/1（金）・2（土）	店休日
1/3（日）	1Fベーカリーマーケット 10:00～18:00 ※サンドイッチスタンドの朝食の営業はございません。
	2Fレストラン 10:00～21:00（ラストオーダー20:30） ※朝食の営業はございません。
1/4（月）	通常営業

◎表示価格はすべて税込価格です。※状況により、商品の変更やセミナー・イベントが中止になる場合もございます。◎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。◎商品によって販売期間が異なります。

〒730-0035 広島市中区本通7-1 電話（082）247-2403（代）
https://www.andersen.co.jp/hiroshima/

ANDERSEN HIROSHIMA