

2020年7月30日
(株)アンデルセン・パン生活文化研究所

パンの香りとともに、本通に帰ってまいります。

広島アンデルセン 2020年8月1日(土) 10:00 オープン



株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所(本社:広島市中区、代表取締役社長:沼田二郎)は、2016年1月17日の全館営業終了から約4年半の歳月を経て、アンデルセングループの旗艦店である広島アンデルセンを、再び本通にオープンいたします。

再び本通の地でパンを焼ける喜びを感じながら、毎日の暮らしのお役に立てるおいしいパンをお届けしてまいります。

◆オープン日時

2020年8月1日(土) 10:00

◆営業時間

10:00~19:00

◆営業内容

- ・1F ベーカリーマーケットフロア(ジャン＝ポール・エヴァンを含む)及び屋外ヒュッゲパークを中心とした営業とし、店内での飲食は当面の間、中止します。
- ・2F アンデルセンキッチンのメニューの一部をテイクアウト・デリバリーで提供します。
- ・2Fの客席利用及び3~5Fのフロアは、段階的に営業範囲を広げていきます。

このリリースに関するお問い合わせは
(株)アンデルセン・パン生活文化研究所 広報室まで。
Tel:082-240-9409 / 〒730-0045 広島市中区鶴見町2-19 ルーテル平和大通りビル

※リリースに記載している価格は本体価格です。

アンデルセングループの旗艦店 広島アンデルセンのこれまで

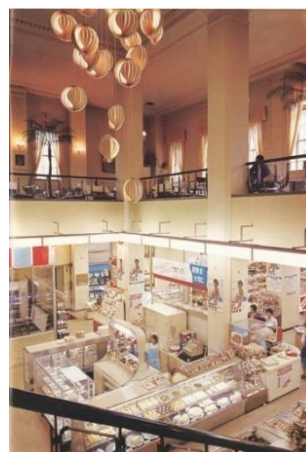
「食卓に幸せを運ぶ」

戦後間もない広島比治山のたもとで、1948年8月1日、アンデルセングループは創業しました。創業者 高木俊介と妻 彬子、そしてパン職人とお手伝いさんのたった4人の素人からのスタートでしたが、パンで「食卓に幸せを運ぶ」ことを志し、お客様の暮らしから発想した小さな工夫と提案を積み重ねてきました。



1948年 創業

広島アンデルセンは、その志を具現化したお店として1967年10月21日 本通にオープンしました。パンのある豊かな暮らしを楽しむためには何が必要かという発想から、レストランをはじめ、デリカテッセン、洋菓子、ワイン、さらには食卓を飾るお花まで、ベーカリーという既成概念に捉われない商品揃え、お客様をお迎えしました。



1967年 広島アンデルセンオープン

また、広島アンデルセンの建物は、1925年に銀行として竣工し、1945年の被爆にも耐えた建物でした。古いものを新しく活かすヨーロッパのよき習慣にならい、歴史的な建物を、本物のパン、パンの文化、そしてパンのある暮らしを提案する舞台として、大切に活用してきました。

今回全面建て替えにより、建物は新しくなりましたが、「食卓に幸せを運ぶ」という創業の志、そして広島とともにある建物の歴史を大切に受け継いでいきます。

1967年10月21日
広島アンデルセン オープン
「食卓に幸せを運ぶ」

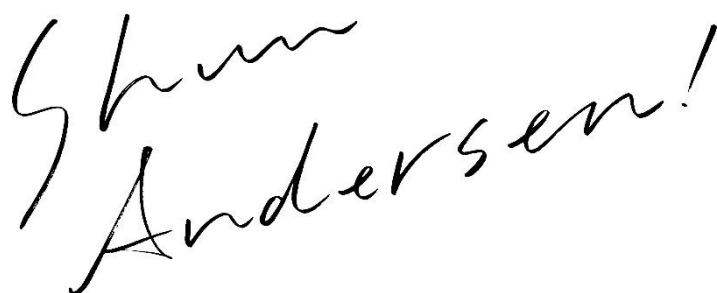
1978年10月19日
8階建ての新館を増築し、リニューアルオープン
「すてきに生きたい人のアンデルセン」

1988年11月10日
リニューアルオープン
「ヒュッゲの街」

2002年4月2日
リニューアルオープン
「The Bakery and more —パンからはじまる、ヒュッゲな暮らし。」

2020年8月1日
全面建て替えを経て、オープン
「Shun Andersen! 土から、今日も、実る。」

広島アンデルセンショップコンセプト

A handwritten signature in black ink that reads "Shun Andersen!". The signature is written in a cursive, flowing style.

土から、今日も、実る。

広島アンデルセンは、「Shun」(創業者の志)を受け継ぎ、多彩な「Shun」の実りと「Shun」の楽しさを全館でお届けしていきます。そのキーワードは、「実り」「時・暦」「地元」「環境」です。

採れたてだからおいしい旬があり、また時間をかけ熟成させて生まれる旬もあります。その土地ならではの環境・気候の中で受け継がれた、旬を楽しむ知恵や行いは、広島アンデルセンが追いつけてきた「一流」や「本物」にも通じています。海の幸・山の幸に恵まれた広島で、それをパンづくりやお料理の中で楽しんでいただけるよう、Shunを軸に新しいおいしさ、楽しみをご提案・発信していきます。

シンボルグラフィック



イロイロなイロとカタチは、多彩な Shun の実りと楽しさの象徴であり、ひとつとして同じものはないという「Shun Andersen！」の理想を表現しています。

展開

ショッピングバッグ

イロのモチーフは「青麦」の緑と「麦穂」の黄色。
クラフト紙の色を「土」に見立て、
小麦が実る畑を表現しています。



キッチンカー



エコバッグ



ギフト箱&ギフト袋



デリバリー・テイクアウト包材

建物・内装コンセプト

Stylish Denmark (スタイリッシュ デンマーク)

1925年に銀行として建てられ、被爆にも耐えた歴史ある旧建物のおもかげを大切にしながら、お手本とする国 デンマークのモダンな要素を加えたデザインに。建物東側(袋町側)2階部分に被爆壁の一部を保存したうえで、2・3階の外壁は旧建物のデザインを踏襲。また、建物北側(本通側)の2階部分には、1925年竣工時にあったコリント式の柱頭がついた円柱を復元しています。

内装は、コンクリートの壁がつくるグレイッシュな雰囲気の中、白木・白壁と木製リブのモチーフがアクセントとなり「北欧」を表現。また、1967年のオープン時から使い続けているデンマーク製の照明をはじめ、旧建物で使用していた内装や家具を要所に生かしています。お客様の大切な思い出を未来に引き継いでいきます。



旧店舗から受け継いだ内装や家具

PH アーティチョーク

(デザイン/ポール・ヘニングセン メーカー/ルイス・ポールセン)

1967年のオープン以来、建物と共にある、デンマークを代表するインテリアアートとも呼べる作品。1967年オープン時は2F レストランフロアに、1978年の改装後はエレベーターホールに置かれ、金属の羽でコントロールされた光が、広島アンデルセンとお客様との時間を優しく照らし続けてきました。

新店舗では、5F スカンジナビアホールとホワイエ(ロビー)に設置しています。



1967年 2F レストラン



2002年 1F エレベーターホール



2020年 5F ホワイエ (ロビー)

タイシルクの壁面

1978年の改装時、北欧の自然を表現した4F スカンジナビアホールの壁面に用いたテキスタイル。貴重なタイシルクを使用し、世界的なテキスタイルデザイナー、ジャック・レノア・ラーセン氏による、デンマークで一番いい季節に咲くダリアの花をモチーフにしたデザインでした。

新店舗では、5F スカンジナビアホールの壁面デザインの一部に残っています。



1978年
5F スカンジナビアホール



2020年
5F スカンジナビアホール

デンマーク製の椅子

暮らしの中で身近なものを大切にするデンマークに学び、広島アンデルセンでも良いものを選び、大切に使い続けてきました。今回、株式会社マルニ木工様の技術により、1978年から使い続けている椅子を含め421脚が修繕され、新店舗のパーティフロアやアンデルセンキッチンで再び活躍します。



デンマーク女王陛下のアートワーク「白鳥の王子」

H.C.アンデルセンの童話「白鳥の王子」がモチーフのこの作品は、デンマークのマルグレーテⅡ世女王陛下によってデザインされたもの。2011年3月の東日本大震災の際に設立された「東松島市デンマーク友好子ども基金」への寄付を目的に、女王陛下自らオークションに出品され、アンデルセングループが落札。新店舗では5F スカンジナビアホール前のロビーに設置されます。



2020年 5F ホワイエ (ロビー)

レリーフ「天使たちの創造」

2002年、創業者の夢を未来につなぐモニュメントとして、彫刻家の川原竜三郎先生に依頼、旧店舗の1階エレベーターホールに設置されていたレリーフ。新店舗ではヒュッグパークに面した壁に設置しています。



2020年 ヒュッグパーク

建物概要

名称	広島アンデルセン
所在地	広島市中区本通 7-1
階数	地上 5 階
延床面積 (約)	3,400 m ² 1F 780 m ² / 2F 660 m ² / 3F 660 m ² / 4F 640 m ² / 5F 640 m ² ヒュッグパーク 260 m ²
構造	鉄筋コンクリート

4・5F	パーティフロア Stylish Denmark (スタイリッシュデンマーク) をコンセプトにした、大小 4 つの宴会場をご用意。ウェディングをはじめ、人と人とのさまざまな出会い、ご縁が実る時間を演出します。
3F	カルチャーフロア 情報の広がり、集う人とのつながりを通じて、暮らしを豊かにするお手伝いを。パン教室、フラワー教室など人気の講座に加えて、料理教室などのカリキュラムも展開します。
2F	アンデルセンキッチン 「広島」「旬」「デンマーク」をテーマに、朝食、ランチ、ディナーそれぞれの時間帯に合わせたメニューをご提供。パンを中心に、おいしさと笑顔を広げます。
1F	ベーカリーマーケット / ジャン＝ポール・エヴァン ベーカリー & グロサリー / デニッシュ & スイーツ / デリカテッセン / ワイン / フラワー / サンドイッチスタンド / カスタマーサービス / 広島アンデルセンこだわりのパンを中心に、パンとの相性を考え丁寧に選び抜いたデリ、ワイン、チーズ、スイーツ、フラワー、グロサリーが揃います。
1F 屋外	HYGGE Park (ヒュッグパーク) 人々が集い、木陰のやさしさの中、旬のおいしさを楽しむ空間。カフェとしてのご利用はもちろん、さまざまなイベントを企画し、広島の街中に賑わいを作ります。

新しい広島アンデルセンを象徴するパン

ザ ブレッド 「the Bread」



広島アンデルセンのカントリーブレッドを育てたい

カントリーブレッドとは、その土地の風土で育まれた原材料を使い、その土地の人々の暮らしとともにある、その土地、その場所ならではのパン。

広島アンデルセンは、お客様の日々の暮らしを豊かにする本物のパンをお届けしたい、との思いから、パン文化が根づくヨーロッパ源流のパンを、それぞれの国の暮らし、習慣、文化とともにご紹介することに長年努めてきました。

そして、広島で誕生し、広島の地で、お客様に育てていただいた広島アンデルセンが、新しい一歩を踏み出すにあたり、このお店のカントリーブレッドを開発し、そのパンで素敵な食卓をつくらせたいと考えました。

こだわったのは、自家製発酵種。1975年から大切に継いできた広島アンデルセンの自家製発酵種をベースに、土づくりから食卓までの考えのもと、よきパン職人としての心と技術を育む社内研修の場、「アンデルセン芸北 100 年農場」で栽培したライ麦から起こした発酵種と、アンデルセンがお手本とする国にある「アンデルセン デンマーク店」の発酵種を掛け合わせた、新たな発酵種で焼き上げるパンを「the Bread」シリーズとしてお届けしてまいります。

中でも、シリーズ名を冠した「the Bread」は、新しい広島アンデルセンを象徴するパン。広島アンデルセン全館をつなぎ、そして広島アンデルセンとお客様の食卓をつなぐパンとして、大切に育てていきます。

「the Bread」がつなぐ、アンデルセングループの志

「高木俊介メモリアル アンデルセン芸北 100 年農場」

アンデルセングループで働く一人ひとりが、創業の精神に立ち返り、パンを大切にする心を育む場として、2004年に広島県山県郡北広島町(旧芸北町)に開設しました。広がるのは草木が生えたままの広大な土地。ここを「土づくりから食卓まで」をテーマとした、社内研修施設「高木俊介製パン学校」の舞台として、未来を担う若手社員が集い、約1年半の研修に取り組みます。土地を自分たちの手で開墾し、土づくりをし、小麦を育て、収穫した小麦でパンを焼き、さらにはそのパンをおいしく楽しむ食卓の提案をする。日々自然と対峙しながら、パンづくりに真摯に取り組むことで、よきパン職人としての心と技を育んでいます。



「お手本は、いつもデンマーク。」

1959年、創業者 高木俊介が視察先のデンマークの朝食で食べたデニッシュペストリー。そのおいしさを日本のお客様にも届けたいとの思いから、デンマークの技術者を招聘するなど、デンマークとの交流がはじまりました。その長い交流の中で出会った、「Hygge」という言葉。日常のすみずみにある幸せを大切にするデンマークの人たちの暮らしを象徴するこの言葉に共感し、アンデルセングループの商品、店舗、サービスを通じて、お客様の暮らしに Hygge をお届けしたいと、企業活動を行っています。

2008年には、それまでの友好に対する感謝の気持ちを伝えたいとの思いから、コペンハーゲンに「アンデルセン」を出店。デンマークに学び、そのおいしさを磨いてきたデニッシュペストリーを楽しんでいただくとともに、デンマークに暮らし、仕事をする事で、改めてデンマークを深く知り、改めて学ぶきっかけとなっています。



1959年 創業者 高木俊介
初の欧米視察



1981年 デンマーク
マルグレーテII世女王
陛下 ご来臨



広島アンデルセン 各フロアの紹介

1F ベーカリーマーケットフロア

“商品を売る前に生活を売る”という考えのもと、パンのある豊かな暮らしを楽しむためのアイテムが揃うフロア。広島アンデルセンこだわりのパンを中心に、パンとの相性を考え丁寧に選び抜いたデリ、ワイン、チーズ、スイーツ、フラワー、グロサリーが並びます。

<ベーカリー&グロサリー>

食卓を豊かに彩るパン、食の楽しみが何通りにも広がるパン、口にすると思わず笑顔になるパン、定番のパンもよりおいしく…。広島アンデルセン全館をつなぐパンだからこそ、とことんこだわりたい。そんな思いで、一つひとつのパンに磨きをかけました。

そして、広島アンデルセン 二代目の石窯として導入したのは、ルクセンブルグ製の“現代の石窯”。ベーカリーも驚きの蓄熱のテクノロジーによって焼き上げられたパンのおいしさ、ぜひお楽しみください。



<デリカテッセン>

丁寧に選んだ素材と、そのおいしさを引き出すシンプルな調理法。パンのある食卓に彩りを添え、心も体も満たしてくれる、オードブル、サラダ、ディップ、ホットデリ、野菜デリが並びます。



◆the Bread を楽しむディップ

食事用パンをもっと気軽に楽しんでもらいたい、との思いから、“パンを楽しむ”ディップを開発しました。オープン時は、the Breadと合わせていただきたい2品をご用意。今後も季節やおすすめのパンに合わせて新しい味わいをご紹介します。

パンを楽しむブランダード(右) ¥420/100g

タラとじゃがいもを牛乳で煮込んだペースト、フランス南部のラングドック地方の伝統料理。

パンを楽しむピペラード(左) ¥390/100g

トマト、パプリカ、ニンニクなどを煮込んだ、バスク地方の伝統料理。



<デニッシュ&スイーツ>

1959年、創業者 高木俊介がデンマークで出会い、そのおいしさに感動したデニッシュペストリー。以来、本物のおいしさを求めて磨いてきた製法、伝統のおいしさを大切にしながら、デニッシュのおいしさの可能性を広げる新デニッシュを開発。色鮮やかなデニッシュやスイーツは見ているだけでわくわくするものばかり。思わず贈りものや自分のご褒美にしたいくなる、そんなアイテムが並びます。



◆クリームデニッシュ ¥240

冷たくして、ケーキのように楽しむ新デニッシュの定番アイテム。サクサクデニッシュと、なめらかなクリームをお楽しみください。



◆リュッケ ¥1,750 ※「リュッケ」は、幸せを意味するデンマーク語
デンマークを旅したパティシエが、その地で出会ったおいしさやたくさんの笑顔、幸せな時をカタチにしたクッキー缶。11種類のクッキー(幸せ)が詰まっています。



<ワイン>

店頭に並ぶのは、その背景にある伝統と文化を重んじて選び抜いた 600 種類のワイン。お客様のニーズと気持ちに寄り添いながら、ソムリエが特別な 1 本をご提案します。

ワインコーナーに新設したペアリングカウンターでは、パン×ワイン×お料理×会話によって何通りにも広がるおいしさ、楽しみをご体感いただきます。



※ペアリングカウンターでの飲食の提供は、当面の間中止します。

◆アンデルセンファームのシードル 白 ¥2,300

アンデルセンファームで収穫した紅玉りんごを使い、シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵の伝統的な製法により一本一本丁寧に仕上げました。生き生きとした泡立ちと、紅玉りんごの酸味を活かしたキリッとした味わい。食事と一緒に楽しみいただきたいシードルです。



◆アンデルセンファームのオリジナルワイン「志」「幸」 各¥2,000

「土ごと発酵」と呼ばれる独自の土づくりと丁寧な房数制限により、品質を高めることに努めた、アンデルセンファームのぶどうを使ったワイン。2011年にファーストヴィンテージ赤ワイン「志」、2012年には白ワイン「幸」が誕生して以降、ぶどうの木の熟成に合わせて、毎年個性あるワインをお届けしています。



アンデルセンファーム

アンデルセンファームは、アンデルセングループの農業分野への新たなチャレンジとして 2005 年に設立。「土から食卓まで」のトータルストーリーのもと、付加価値の高い商品（農産物とその加工品）を育て、パンのある豊かな食卓に役立つことを目指しています。

果実栽培に適した土作り、品種の選定、栽培方法の検討を重ね、現在はワインづくりのためのブドウ 5 品種 約 1,000 本、パン、洋菓子やシードルづくりに適したりんご 3 品種 約 5,800 本を栽培。2013 年には食の安全と環境保全に取り組む農場に与えられる認証「JGAP」を取得し、環境にも優しい果実栽培に取り組んでいます。



<フラワー>

毎日の暮らし中でお花を楽しんでいただきたい…。そんな思いを込めて、フラワーデザイナーが毎朝市場で選び、丁寧に水揚げしたお花が並びます。お客様一人ひとりの暮らしの中に自然と溶け込む“花習慣”のきっかけをお届けします。



◆今日の 10 クローネ

フラワーデザイナーが市場で出会ったその季節を彩るお花を、デンマークの通貨“クローネ”とかけて、お求めやすい価格でご提供します。

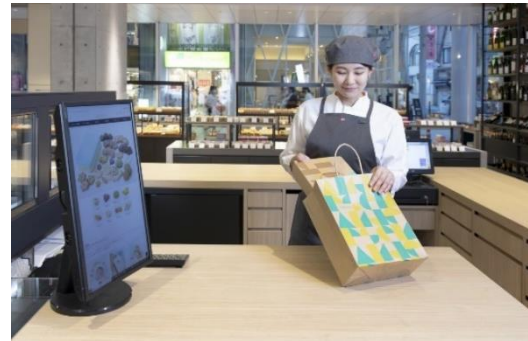
◆お花のエコバッグ ¥1,091

切り花やブーケを入れていただけるお花専用のエコバッグをご用意しました。お花の長さに合わせて調整できるのがポイントです。



<カスタマーサービス>

季節のご挨拶や大切な方へのパーソナルな贈りもの、また親しい人が集まるホームパーティのお料理など。相手を想うお客様一人ひとりの気持ちを、広島アンデルセン全館の商品、サービスをつないでお届けするお手伝いをいたします。



◆green 包装

「環境を大切にする」視点から、包装紙やリボンをなるべく使わない。シンプルでエコなギフトラッピングをご提案。「イロイロなカタチとイロ」を表現したシンボルグラフィックをあしらった、ギフト箱やギフト袋を各種用意しています。



◆広島アンデルセンならではの、贈りもの

焼菓子とお花、ワインとお花…。贈る人とそのご家族、贈る季節、贈る理由に合わせて、館内にある商品でコーディネートできるのも広島アンデルセンギフトの伝統です。



<サンドイッチスタンド>

ヒュッゲパークが望める場所で、四季折々に変化する景色とともに、作りたてサンドイッチをお楽しみいただけます。パンのおいしさ、食材のおいしさを味わっていただきたいから、素材の組み合わせと味つけはできるだけシンプルにこだわりました。

※当面の間は、テイクアウトとデリバリーのみのご利用となります。



◆ビーフコートレットサンド ¥980

the Bread を使ったサンドイッチ。国産牛にディジョンマスタードを使ってサクッと焼き揚げたビーフコートレットをサンドしました。



◆グリル野菜と広島熟成どりのサンド ¥650

チャバッタにグリルしたカラフルな野菜と広島熟成どりをサンド。彩りも楽しめるサンドイッチです。



1F ジャン＝ポール・エヴァン



1988年フランス・パリから始まった「JEAN-PAUL HEVIN」ブランド。2002年の日本初上陸の際、アンデルセングループがパートナーとなり、広島アンデルセンでも2002年10月より、本場フランスのショコラ文化をご紹介してきました。

新店はゴールドを基調としたクラシックでありながら開放的な雰囲気。壁面にデザインされたエヴァン氏がお迎えします。ショコラの香りに包まれた空間の中、一つひとつのショコラをゆっくりとお選びいただく時間をお楽しみください。

新しい広島アンデルセンのオープンを記念した

<クール ルージュ> を限定販売

ハートをかたどった真っ赤なショコラ細工。中には、ボンボン ショコラ「トロワ オランジュ」とシリアルをチョコレートでコーティングした「パール ショコラ クラッカントウ」が入っています。

クール ルージュ ¥2,750 (30個限定)



1F 屋外 ヒュッゲパーク・キッチンカー

木々に囲まれた空間に、自然と人々が集い、おいしいパンやサンドイッチを片手におしゃべりが広がる…。そんなヒュッゲにあふれる場所を広島の街につくりたいと考えました。キッチンカー「アンデルセン号」が提供する、できたてホットドッグを、青空の下でぜひお楽しみください。これから、さまざまなイベントを企画します。



ヒュッゲパークのシンボルとなるもみの木をはじめ、「アンデルセン芸北 100 年農場」で育った 7 種類の樹々を移植。



キッチンカー「アンデルセン号」
いつもはヒュッゲパークに、ときにはヒュッゲパークを飛び出して。広島アンデルセンのできたて、つくりたてのおいしさをお届けします。

8月7日より、ビアパーク開催！

暑い夏の夕暮れ、ヒュッゲパークで幸せの一杯を。ビアパークの開催時間限定の生ビールと、キッチンカーで仕上げるグリルメニュー。おすすめは、広島牡蠣醤油を使用した焼きとうもろこしです。ここちよい夏のひとときをヒュッゲパークでお楽しみください。



[開催概要]

8月7日(金)～9月26日(土)

16:00～20:00(19:45 ラストオーダー)

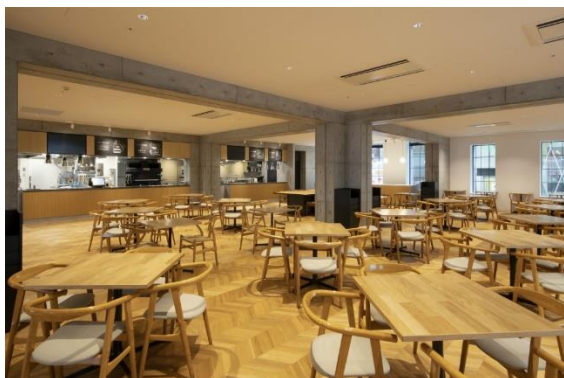
※8月16日(日)までは毎日開催。8月17日(月)以降は、毎週金・土曜日のみの営業となります

※天候等により、営業内容が変更になる場合があります。

2F アンデルセンキッチン

広島アンデルセンのパンをさまざまなスタイルでお楽しみいただけるアンデルセンキッチン。サンドイッチ、デリカテッセン、スイーツ、ピッツア、パスタ、中華など旧店舗のときから親しまれている定番の味わいに、シェフこだわりの石窯グリルメニューが加わります。

8月1日から当面の間は、一部メニューをテイクアウト・デリバリーで提供。その後は情勢を見ながら順次、店内のご利用をスタート予定で、営業スタートの折には、「広島」「旬」「デンマーク」をテーマに、朝食、ランチ、ティータイム、ディナーそれぞれの時間帯に合わせたメニューを揃えて、お客様をお迎えます。



■「アンデルセンキッチン」のデリバリー・テイクアウトメニュー

アンデルセンキッチンの再開を楽しみにお待ちいただいているお客様にその味わいを一日でも早くお届けしたいとの思いから、お料理の一部をデリバリー・テイクアウトでご用意いたします。ご自宅で、オフィスで、シェフ自慢のおいしさをお楽しみください。

(デリバリー・テイクアウトメニューの一例) ※商品一覧は別途添付



アンデルセンの
石窯ハンバーグステーキ



広島熟成どりの
クラブハウスサンド



シェフのおすすめランチ
(中華・洋風)

<デリバリーのご利用について>

- ・販売開始日 2020年8月1日(土)
- ・ご利用時間 10:30~19:00
- ・ご利用方法
フードデリバリーサービス「Wolt」を通してお届けいたします。

<テイクアウトのご利用について>

- ・販売開始日 2020年8月1日(土)
- ・ご利用時間 11:00~19:00
- ・ご利用方法
2F レストラン「アンデルセンキッチン」にて、ご注文を承ります。

3F カルチャーフロア

カルチャーの取り組みが本格的にスタートしたのは、1978年 広島アンデルセン大改装のときでした。その目的は、お客様に新しい情報を提供し、体験していただくことで、パンを含む食文化を伝えること。パンやお菓子の教室をはじめ、暮らしの中で楽しむ料理やワイン、チーズ、フラワー、パーティなどさまざまな講座を展開しました。

その目的は変わることなく、新たな広島アンデルセンにおいても全館の情報の広がり、集う人とのつながりを通じ、お客様のライフスタイルの輪を広げていきます。定期講座についてはパン教室、ワイン教室、フラワー教室、童話教室、北欧刺繍教室に加え、新たに料理教室とお菓子教室がスタートします。

定期講座については、2021年4月の開講を予定しています。



4・5F パーティフロア

Stylish Denmark(スタイリッシュデンマーク)をコンセプトにした、大小の4つのパーティールームをご用意しました。旧き良きものと洗練されたモダンさが溶け込む集いの空間で、思い出に残るひとときをお手伝いします。

5F スカンジナビアホール

約150名までご利用いただけるメインパーティールーム。1967年のオープン時から大事に使い続けているデンマーク製の照明をはじめ、旧店舗からの伝統を要所に生かしながら、現代の北欧デザインを融合させた空間で、人と人とのさまざまな出会い、ご縁が実る時間を演出いたします。



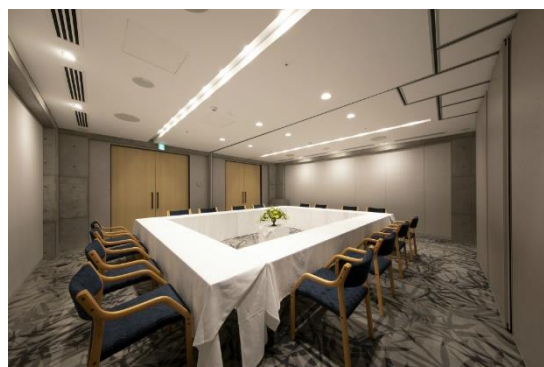
4F デンマークルーム

白木のリブを通して入る自然光が、温かみのある空間を作り出します。挙式会場としてのご利用のほか、歓送迎会など親しい人たちとの場や、各種セミナーやランチミーティングなどオフィシャルな場にもご利用いただけます。



4F コペンハーゲンルーム

グレーを基調とした、シンプルながら上品さを感じる空間。お部屋を半分に区切ることもでき、ご家族やお仲間との記念日の会食や、少人数での会議場所などにもご利用いただけます。



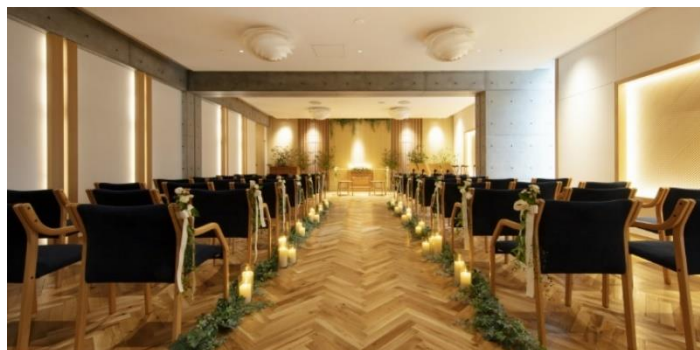
4F プライベートダイニングルーム

デンマーク王国名誉領事館としての役割を兼ねた部屋として、モダンでありながら上質な空間。部屋にキッチンを備え、家庭のダイニングルームにお迎えするような温かい時間と場を演出します。



<広島アンデルセンのウエディング>

ヒュッゲ ウエディング Hygge Wedding



弦楽四重奏の調べの中、大切なご家族やご友人の祝福により変わらぬ未来を誓う、北欧音楽結婚式。広島アンデルセン伝統の挙式スタイルを大切にしながら、「広島アンデルセンの Something four」というオリジナルの要素を加え、特別な日をお迎えになるお二人と、大切なゲストの皆さまを広島アンデルセン全館で祝福いたします。

広島アンデルセンの Something four

欧米の慣習で、結婚式に花嫁が身に着けると幸せになれるといわれている Something four (Something Old:何か古いもの、New:何か新しいもの、Blue:何か青いもの、Borrowed:何か借りたもの)。これをアレンジした、広島アンデルセンオリジナルの「Something Old、New、Green (何か自然のものを)、Bread (何かパンを)」をご提案し、広島アンデルセンのベーカー、シェフ、パティシエ、ソムリエ、フラワーデザイナーたちが、お二人の思いをカタチにするお手伝いをします。



特別な日の、特別なお料理

素材のおいしさを活かした、広島アンデルセンの伝統的なお料理を、デンマーク語で表現した3つのコースをご用意します。

TAK (感謝のお皿)

LYKKE (幸せのお皿)

KLASSISK (永遠のお皿)

