

2020年9月28日  
株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所  
(アンデルセングループ 広報室)

広島アンデルセン  
10月1日より、一部フロア及びサービスの営業開始



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、2020年8月1日オープン時より営業を見合わせていた旗艦店 広島アンデルセン 2階以上のフロア及びサービスについて、10月1日より一部の利用を開始することを決定いたしました。

今回スタートさせるのは、下記の通りです。

- ① 2F アンデルセンキッチン客席利用開始
- ② 4F プライベートダイニングルーム利用開始
- ③ ウェディング予約受付開始

その他のフロア、サービスについても検討を重ね、広島アンデルセン全館開業に向けて、歩を進めてまいります。

本リリースに対するお問い合わせは、株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所 広報室まで  
〒730-0045 広島市中区鶴見町 2-19 ルーテル平和大通りビル  
Tel:082-240-9409  
※記載している価格は本体価格です。

## 2F アンデルセンキッチン 客席利用開始

2F レストラン「アンデルセンキッチン」は、8月1日オープン当初より、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から客席利用を見合わせ、メニューの一部をテイクアウト・デリバリーサービスにてご利用いただいていた。一方で、オープン以降、多くのお客様から客席利用を待ち望む声をいただいたことを受け、当初予定していたスケジュールを前倒して10月1日にスタートすることといたしました。



お客様と従業員の安全を最優先とし、一部規模を縮小した形でのスタートとなりますが、焼きたてパンとお料理を囲んだ心豊かなひとときをご提供いたします。

### ■営業内容

<2020年10月1日～>

**営業時間 11:00～20:00 (ラストオーダー 19:30)**

※当面の間、時間を短縮しての営業とさせていただきます。

**席数 70席 (設計段階では150席を予定)**

- ・当面の間、提供メニューの種類を絞って営業させていただきます。また、ディナータイムにおけるビュッフェの実施はございません。
- ・フルサービスでのご案内となります。

### ■安心してご利用いただくための対策

- ① 席数を減らし、テーブルとテーブルの間隔を十分に空けて配置
- ② 1グループ6名様を上限とする人数制限を実施
- ③ 同一テーブルでは飛沫感染防止パネルを設置
- ④ 館内常時換気の実施  
2F アンデルセンキッチンの換気計算 4.01回/時間 (建築設計上の換気計算)
- ⑤ 待ち時間緩和の取り組み
  - ・WEB予約システムの活用 (17時以降の利用のみ対応)
  - ・順番待ちシステムの導入 (新規)
- ⑥ 定期的な店内アルコール消毒の実施

# ANDERSEN GROUP

## ■提供メニュー

アンデルセンキッチンの定番メニューのほか、10月1日デンマークフェアに合わせ、サーモンのスメアブロなどの特別メニューも登場。ランチ、ディナーのお食事としてのご利用のほか、ティータイムにお楽しみいただけるスイーツ、ドリンク類もご用意しています。

### <定番メニュー>



広島熟成どりの  
クラブハウスサンド  
¥1,200



アンデルセンの  
石窯ハンバーグステーキ  
¥1,400



本日のデリ盛り合わせ  
¥1,200

### <デンマークフェア 特別メニュー (10月限定) >



#### 自家製スモークサーモンのスメアブロ ¥1,700

「スメアブロ」は、薄く切ったパンの上にバターを塗って、サーモンや甘海老、ハムなどを彩りよくのせるデンマークいちばんの名物料理。パンと地元のおいしい素材をシンプルに組み合わせた、豊かなパンの楽しみ方に魅了され、広島アンデルセンでは1967年のオープン時から日本でいち早くご紹介してきました。今年デンマークフェアでは、桜のチップでスモークすることで香りと旨みを閉じ込めた、自家燻製のサーモンのスメアブロをお楽しみいただけます。



#### 広島アンデルセンのサーモン丼 ¥1,300

デンマークフェアの名物メニューにもなっているサーモン丼。このメニューの考案者は、「陳さんの蒸しパン」で知られる陳日明（ちんにちめい）さん。1978年の広島アンデルセン改装オープンに合わせて香港のレストランから招聘され、広島アンデルセンの中華メニューの礎を築いたシェフです。北欧の海が育んだフレッシュサーモンのおいしさを存分に楽しんでいただきたいと、1991年のデンマークフェアから続く定番人気メニューです。

今回のアンデルセンキッチン客席利用開始に伴い、アンデルセンキッチンメニューのテイクアウト・デリバリーサービスの提供は、9月26日（土）をもって終了いたしました。

なお、デリバリーサービス（Wolt）は、10月1日より、パンやデリカテッセン、サンドイッチスタンドのオーダーサンドイッチなど、1Fベーカリーマーケットフロアの商品を中心とした内容にリニューアルして展開いたします。



## 4F プライベートダイニングルーム 利用開始

広島アンデルセンに備えた大小 4 つのパーティールームの中でも、少人数でのご利用が多いプライベートダイニングルームのみ、10月1日より利用いただけるようになります。なお、他のパーティールームの利用開始時期は未定です。

利用開始日:2020年10月1日

- ・10名様までのご利用を承ります。  
(本来は、16名様まで)



## ウエディング 予約受付開始

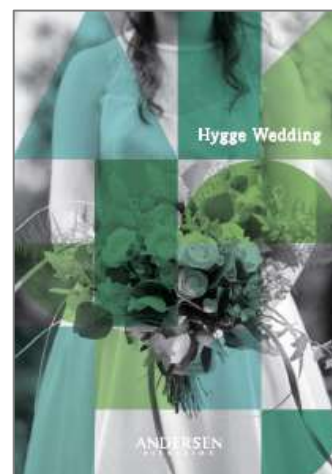
これまで電話等でご相談のみ承っていたウエディングについて、2021年3月1日から挙式・披露宴の施行に向け、2020年10月1日より、予約受付を開始いたします。



予約受付開始に合わせて、  
広島アンデルセンのウエディングカタログが完成しました。

### ヒュッグ 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** (Old: 何か古いもの、New: 何か新しいもの、Green: 何か自然のもの、Bread: 何かパンを)」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全館で祝福する、広島アンデルセンのウエディングの魅力をお伝えする内容です。



ウエディング・パーティールームに関するお問い合わせ先

TEL:082-247-2403(代表)

Mail:hiroshima\_an\_party@andersen.co.jp