

ANDERSEN GROUP

2020年7月16日
株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所

広島アンデルセンのデリバリー・テイクアウト、8月1日スタート 「アンデルセンキッチン」の味をお楽しみください。

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、広島アンデルセンオープン時、店内の客席利用を見合わせる、2Fレストラン「アンデルセンキッチン」について、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、メニューの一部をデリバリー・テイクアウトにて、8月1日より提供します。

提供するデリバリー・テイクアウトのメニューには、広島アンデルセンのシェフこだわりの石窯オーブンを used した新メニューをはじめ、伝統の味を大切にきた定番メニューを揃えています。

なお、デリバリーにおいては、パンをはじめデリやスイーツ、ワインなど 1F ベーカリーマーケットフロアの商品も品揃えし、ご自宅やオフィスにお届けします。

■2F レストラン「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

1)アンデルセンキッチンの新しいおいしさ、石窯グリルメニュー

アンデルセンキッチンに新たに導入した石窯グリル。「旬」と「広島」にこだわった食材のおいしさを、石窯の熱でギュッと閉じ込めたシェフ自慢のお料理を揃えています。



広島熟成どりの石窯グリル
バルサミコソース

2)アンデルセンキッチン 定番の味わい

1967年オープン当時からの「チキンバスケット」や、広島アンデルセンのサンドイッチの定番「クラブハウスサンド」など、長く親しまれている定番の味わいを提供します。



広島熟成どりのクラブハウスサンド

3)シェフおすすめの週替わりランチ

広島アンデルセンで人気の中華と洋風の2種類をご用意しました。週に1度、必ず食べたくなるおいしさを詰め込んでいます。



シェフのおすすめ中華ランチ

※この他にもメニューはございます。

ANDERSEN GROUP

■ 広島アンデルセンのデリバリー商品

「パンのある豊かな食卓」をお届けしたいとの思いから、デリバリーに関してはアンデルセンキッチンのメニューのほか、パンやデリ、スイーツ、ワインなど、食卓を彩るアイテムを揃えました。



デリバリー定番アイテム(一部)

<パン>

アンデルセンイギリス(1/2) (1/3)

ダークチェリー

<デリ>

9種のお楽しみオードブル

2種のスープセット(冷凍)

<ワイン>

アンデルセン ハウスワイン(赤)

アンデルセン ハウスワイン(白)

<スイーツ>

アンデルセンの焼菓子(2個入) (3個入)



各サービスの概要

<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。

オーダーを受けてから、作りたてを提供します。

(電話での事前予約、モバイルオーダーには対応しておりません)

※デリバリー、テイクアウトともに、販売開始日の8月1日の利用時間は変更になる可能性があります。

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