

Andersen Kitchen FOOD MENU

4月のおすすめ



Smørrebrød (Colorful Vegetable & Roast Beef)
彩り野菜と石窯ローストビーフの
スメアブロ (ブレッドバー付※1) **¥2,000**

ごまのパンにはハニーマスタードドレッシングで味付けをした色とりどりの野菜をのせて。タプナードソースと一緒にどうぞ。穀物パンにはローストビーフと柑橘と春キャベツのコールスロー、卵をのせて。2種類のオープンサンドをお楽しみください。

原材料に小麦・卵・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, Egg, Milk



Grilled Setouchi Sea Bream with Spring Vegetable
瀬戸内産真鯛のグリル 春野菜添え
(ブレッドバー付※1) **¥1,950**

瀬戸内産の真鯛をグリルして、爽やかなジンジャーレモンソースでさっぱりと仕上げました。春野菜とともに楽しみください。

原材料に小麦・卵・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, Egg, Milk



Today's Chef Deli Plate
おすすめデリプレート
(ブレッドバー付※1) **¥1,650**

パンを楽しむデリカテッセンを少しずつ盛り合わせた人気のメニュー。季節によって内容が変わります。

こちらの8種の中から2品お選びください。



COLD
甘夏と春キャベツの
コールスロー



COLD
シーフード
サラダ



COLD
ブロッコリー
サラダ



COLD
マグロとエビの
トマトサラダ



COLD
自家製ローストビーフと
ポテトのサラダ



HOT
キッシュロレーヌ



HOT
チキンマカロニ
グラタン



HOT
カレーチーズ
ハンバーグ

原材料に小麦・そば・卵・乳成分・落花生・えび・かに・くるみを含む※2
Allergen advice: Wheat, Soba, Egg, Milk, Peanuts, Shrimp, Crab, Walnut



Hiroshima Kogen Kuroushi Beef Stew
広島高原黒牛のビーフシチュー
(ブレッドバー付※1) **¥2,380**

原材料に小麦・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, Milk



Andersen Stone-Oven Hamburg Steak
アンデルセンの石窯ハンバーグステーキ
(ブレッドバー付※1) **¥1,700**

原材料に小麦・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, Milk



Geihoku Apple Curry (Hiroshima Aging Chicken)
広島熟成どりの芸北りんごカレー
(ブレッドバー付※1) **¥1,550**

原材料に小麦・卵・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, Egg, Milk



Stone-Oven Grilled Hiroshima Kokubito Pork with Mustard Sauce
広島県産穀美豚の石窯グリル マスタードソース
(ブレッドバー付※1) **¥1,850**

原材料に小麦・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, Milk



Salmon & Avocado Basil Cream Pasta
サーモンとアボカドのバジルクリームパスタ
(ブレッドバー付※1) **¥1,800**

原材料に小麦・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, Milk



Bolognese Meat Spaghetti
ボローニャ風ミートスパゲッティ
(ブレッドバー付※1) **¥1,550**

原材料に小麦・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, Milk



Seafood Gratin
シーフードグラタン
(ブレッドバー付※1) **¥1,850**

原材料に小麦・乳成分・えびを含む / Allergen advice: Wheat, Milk, Shrimp



Chicken Macaroni Gratin
チキンマカロニグラタン
(ブレッドバー付※1) **¥1,600**

原材料に小麦・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, Milk



Hiroshima Aging Chicken Club House Sandwich
広島熟成どりのクラブハウスサンド
(ブレッドバー付※1) **¥1,550**

原材料に小麦・卵・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, Egg, Milk



Chicken Basket
チキンバスケット
(ブレッドバー付※1) **¥1,300**

原材料に小麦・卵を含む / Allergen advice: Wheat, Egg



Kids Basket
キッズバスケット
スマイルハンバーガー、エビフライ、フライドポテト、
チキングラタン、プリン、オレンジジュース
¥1,000

※ご注文は小学生以下のお子さまに限らせていただきます。
原材料に小麦・卵・乳成分・えびを含む / Allergen advice: Wheat, Egg, Milk, Shrimp



Caesar Salad
シーザーサラダ(ミニ)
¥450

※お料理をご注文の方のみ、ご利用いただけます。
原材料に小麦・卵・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, Egg, Milk

お料理をご注文の方のみ、ご利用いただけます。		
Drink for Set ドリンクセット (下記のドリンクからお選びください)		
Coffee (Hot / Iced) ● コーヒー [ホット/アイス]		¥430
Tea (Hot / Iced) ● 紅茶 [ホット/アイス]		¥430
Herb Tea (Morning Fresh) ● ハーブティー (モーニングフレッシュ)		¥430
Orange Juice ● オレンジジュース		¥430
Apple Juice ● アップルジュース		¥430
Ginger Ale ● ジンジャーエール		¥430
Caffè Latte (Hot / Iced) ● カフェラテ [ホット/アイス]		¥480

※1 /パンのアレルギーについては、スタッフにお尋ねください。
※2 /使用する食材は日替わり及び入荷状況により変更になるため、アレルギー物質特定原材料(8品目)すべてを記載させていただきます。

※おひとり様一品以上のオーダーをお願いいたします。

2Fアンデルセンキッチンでの食物アレルギー情報は、使用原料において小麦、そば、卵、乳成分、落花生、えび、かに、くるみについて提供しています。

ANDERSEN
HIROSHIMA

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



価格は全て税込価格です。

DESSERT MENU



Fresh Green Dessert Plate

新緑のデザートプレート

ドリンク付 ¥1,650

ピスタチオと苺のケーキや、煎茶とホワイトチョコのテリーヌ、アイスクリームなどを盛り合わせた、この春おすすめのデザートプレートです。

原材料に小麦・卵・乳成分・くるみを含む / Allergen advice: Wheat, Egg, Milk, Walnut

「」マークの付いているケーキの中からおひとつお選びいただけます



Dessert Plate

デザートプレート

ドリンク付 ¥1,500

お好きなケーキとドリンクで、すてきなティータイムをお過ごしください。

ケーキによってアレルギーが異なりますので詳しくはスタッフにお尋ねください。

[ドリンク付]をお選びの方

Coffee (Hot / Iced)

コーヒー [ホット/アイス]

Caffè Latte (Hot / Iced)

カフェラテ [ホット/アイス] 

Tea (Hot / Iced)

紅茶 [ホット/アイス]

Herb Tea (Morning Fresh)

ハーブティー (モーニングフレッシュ)

Orange Juice

オレンジジュース

Apple Juice

アップルジュース

Ginger Ale

ジンジャーエール

※  マークのドリンクは、プラス50円となります。



NEW!

Citrus & Earl Grey

柑橘とアールグレイ 

¥638

原材料に小麦・卵・乳成分を含む
Allergen advice: Wheat, Egg, Milk



Pistachio & Cherry Cake

ピスタチオと
さくらんぼのケーキ 

¥704

原材料に小麦・卵・乳成分を含む
Allergen advice: Wheat, Egg, Milk



Mont Blanc

モンブラン 

¥627

原材料に小麦・卵・乳成分を含む
Allergen advice: Wheat, Egg, Milk



Strawberry Shortcake

いちごのケーキ 

¥605

原材料に小麦・卵・乳成分を含む
Allergen advice: Wheat, Egg, Milk



Soft Serve Ice Cream

ソフトクリーム

¥550

原材料に小麦・卵・乳成分を含む
Allergen advice: Wheat, Egg, Milk

JEAN-PAUL HÉVIN



Guayaquil

グアヤキル ¥913

香り高いビスキュイショコラと濃厚な
カカオのムースの組み合わせ。

原材料に小麦・卵・乳成分を含む
Allergen advice: Wheat, Egg, Milk

Andersen Kitchen

DRINK MENU

SOFT DRINK

Coffee (Hot / Iced)
コーヒー [ホット/アイス] ¥580

Caffè Latte (Hot / Iced)
カフェラテ [ホット/アイス] ¥630

Cappuccino
カプチーノ ¥630

Espresso
エスプレッソ ¥630

Matcha Latte (Hot / Iced)
抹茶ラテ [ホット/アイス] ¥630

Tea (Hot / Iced)
紅茶 [ホット/アイス] ¥580

Herb Tea (Morning Fresh)
ハーブティー (モーニングフレッシュ) ¥580

Orange Juice
オレンジジュース ¥580

Apple Juice
アップルジュース ¥580

Coca-Cola
コーラ ¥580

Ginger Ale
ジンジャーエール ¥580

Oolong Tea
ウーロン茶 ¥580

BEER

Asahi Super Dry
アサヒスーパードライ ¥700

Kirin Heartland
麒麟ハートランド ¥700

Sapporo Yebisu Beer
サッポロエビス ¥700

NON ALCOHOLIC BEER

Non-alcoholic Beer
ノンアルコールビール ¥660

CRAFT BEER

Tap Marché Houjun 496
キリンタップマルシェ 豊潤496 ¥800

豊潤なのに、綺麗な後味。麦芽はキリンラガーの1.5倍、ホップは5種類を使用。〈496〉という数字は数学の世界では“完全数”と呼ばれ神聖な数字。ビール醸造の“哲学”と“科学”まだ見ぬ新次元のおいしさを追い求めるブリュワー（造り手）の願いと探求心が、この名前に込められています。

Tap Marché Silk Ale
キリンタップマルシェ シルクエール ¥800

きめ細かなふわとろの泡と、華やかな香り、シルクのような上質でまろやかな口当たりが特長の白ビール。満足感がありながらも爽やかな味わいで、普段ビールをあまり飲まない方にもおすすめです。

Tap Marché Brooklyn Lager
キリンタップマルシェ ブルックリンラガー ¥800

琥珀色で麦芽の苦味とホップの華やかな香りが際立ち、フィニッシュにカラメル麦芽の風味も感じられます。味わい深く、爽やかかつなめらかな口当たりで、様々な食事との相性も抜群です。

Tap Marché Jazzberry
キリンタップマルシェ ジャズベリー ¥800

ラズベリーの心地よい酸味と爽やかな飲み口、華やかなルビー色の液色が特長の本格派フルーツビールタイプ。麦芽とホップに、ラズベリー果汁を加えてワイン酵母で醸造しました。

WINE

Polestar
ポールスター (スパークリングワイン) ¥650

Beaulieu Vineyard Chardonnay California
シャルドネ カリフォルニア 白
ボトル ¥4,000 グラス ¥800

辛口／アメリカ カリフォルニア州
生産者：ボーリュー・ヴィンヤード 品種：シャルドネ100%

Nero d'Avola
ネロ・ダーヴォラ 赤
ボトル ¥4,000 グラス ¥800

フルボディ／イタリア シチリア州 生産者：パッリョ・ディ・ピアネット
品種：ネロ・ダーヴォラ100%



アンデルセンファームは「土から食卓まで」のトータルストーリーのもと、2005年に広島県北広島町（旧：芸北町）で開場。デンマークをお手本にした農業を使わない栽培をめざしています。

独特の土作りを基本とした方法でりんごや葡萄を栽培。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」を取得しました。おいしさはもちろん、環境にも優しい果実栽培に取り組んでおり、収穫した果実はパンやケーキ、ジュースやワインの材料として使用しています。



Geihoku Apple Cidre
アンデルセンファームのシードル 2023 白
ボトル ¥3,300 グラス ¥800

辛口／栽培地：広島県北広島町 醸造地：島根県雲南市
生産者：奥出雲葡萄園
品種：シナノゴールド70%、紅玉30%

White wine “Saiwai 2024” from Andersen Farm
幸 2024年 白
ボトル ¥3,500 グラス ¥700

辛口／栽培地：広島県北広島町 醸造地：島根県雲南市
生産者：奥出雲葡萄園
品種：シャルドネ52%、ソーヴィニヨン・ブラン48%

Red wine “Kokorozashi 2023” from Andersen Farm
志 2023年 赤
ボトル ¥3,500 グラス ¥700

ライトボディ／
栽培地：広島県北広島町 醸造地：島根県雲南市
生産者：奥出雲葡萄園
品種：メルロ70%、ピノ・ノワール30%