

Andersen Kitchen Menu

12月のおすすめ



Stone-Oven Kogen Black Cow Beef Stew
高原黒牛の
石窯ビーフシチュー
(パンアソート付*1) ¥2,200

ソースとパンで楽しんでいただきたい一品。じっくり煮込んだお肉とお野菜をお楽しみください。

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



Roast Duck with Orange Sauce
鴨のロースト オレンジソース
(パンアソート付*1) ¥2,200

フランス産の鴨をローストし、オレンジソースで仕上げました。12月限定メニューです。

アレルギー物質特定原材料(7品目)は原材料に含まれておりません。
Not containing the 7 most common food allergens.



Salmon Cream Pasta with Salmon Roe
サーモンのクリームパスタ
イクラ添え ¥1,430

牡蠣醤油を隠し味に使ったクリームソースに、ふっくらと仕上げたアトランティックサーモンをトッピングしました。

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



Stone-Oven Grilled
Hiroshima Kokubito Pork
広島県産穀美豚の石窯グリル
マスタードソース
(パンアソート付*1) ¥1,650

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



Salmon Meuniere with
Herb Butter Sauce
サーモンのムニエル
ハーブバターソース
(パンアソート付*1) ¥1,650

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
(パンアソート付*1) ¥1,540

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



Chicken Macaroni Gratin
チキンマカロニグラタン
(パンアソート付*1) ¥1,540

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



Stone-Oven Grilled Hiroshima
Aging Chicken with Balsamic Sauce
広島熟成どりの
石窯グリル
バルサミコソース
(パンアソート付*1) ¥1,430

アレルギー物質特定原材料(7品目)は
原材料に含まれておりません。
Not containing the 7 most common food allergens.



the Bread Sandwich
(Roast Beef)
the Bread
ローストビーフサンド ¥1,430

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



Hiroshima Aging Chicken
Club House Sandwich
広島熟成どりの
クラブハウスサンド ¥1,320

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
(パンアソート付*1) ¥1,430

内容は日替わりのため、
詳しくはスタッフにお尋ねください。
原材料に小麦・そば・卵・乳成分・落花生・
えび・かにを含む*2
Allergen advice: Wheat, Soba, Egg, Milk,
Peanuts, Shrimp, Crab



Bolognese Meat Spaghetti
ボローニャ風
ミートスパゲッティ ¥1,210

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



Chicken Basket
チキンバスケット ¥1,100

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



Minestrone
具だくさんミネストローネ ¥605

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



Lobster Bisque
オマール海老の
ビスク ¥605

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



Seasonal Vegetable &
Soft-Boiled Egg Caesar Salad
季節野菜と半熟卵の
シーザーサラダ ¥1,320

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



Seasonal Vegetable Caesar Salad
季節野菜の
シーザーサラダ(ミニ) ¥495

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



Andersen Kids Plate
アンデルセンの
キッズプレート ¥1,100

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

お料理をご注文の方のみ、ご利用いただけます。

Assorted Bread
パンアソート
(お好きなだけお召し上がりいただけます) ¥330

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

Drinks for Set
ドリンクセット ※マークの中からお選びください。
マークがついているドリンク ¥330
マークがついているドリンク ¥385

※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、すべての
7大アレルギーを記載させていただいています。

パンのご紹介

the Bread シリーズ

2020年8月のリニューアル時に新登場した“the Breadシリーズ”。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にアンデルセン芸北100年農場で育て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たパン。ぜひお料理と一緒に楽しみください。



the Bread

焼き皮が香ばしく、中はもっちり。the Breadシリーズの顔となるパンです。ほんのり効いた酸味がお料理とのバランスを引きたてます。



グラニースミス×志ブレッド

アンデルセンファームで育てた葡萄から作った赤ワイン「志」と、「グラニースミス」を使ったパン。煮込み料理との相性も◎です。

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/



こちらのメニューはご自由にお持ち帰りください

価格は全て税込価格です。

DESSERT

14:00
|
16:30



Dessert Plate
デザートプレート (ドリンク付)¥1,210

※下記の4種の中から好きなケーキをお選びいただけます。

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。

14:00
|
16:30



Fondant Chocolate Plate
フォンダンショコラプレート (単品)¥1,100 (ドリンク付)¥1,430

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

※ソフトドリンクからお選びください。
※☕☕マークのドリンクは、プラス55円となります。



Framboise Chocolate
フランボワーズ
ショコラ ¥550

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



Winter Cheesecake (Pistachio & Berry)
冬のチーズケーキ
(ピスタチオ&ベリー) ¥495

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 ¥528

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 ¥496

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

14:00
|
16:30



Christstollen & Glogg Tea Set
クリストシュトレン&
グリュックティーセット ¥660

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



Strawberry Parfait
いちごパフェ ¥770

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



Soft Serve Ice Cream
ソフトクリーム ¥495

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 ¥709

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

BEER

Asahi Super Dry
アサヒスーパードライ ¥605

Kirin Heartland
キリンハートランド ¥605

Sapporo Yebisu Beer
サッポロエビス ¥605

Suntory Premium Malts (M)
サントリープレミアムモルツ (中瓶) ¥770

NON ALCOHOLIC BEER

Non-alcoholic Beer
ノンアルコールビール ¥605

CRAFT BEER

Tap Marché Houjun 496
キリンタップマルシェ 豊潤496 ¥715

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4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 On the Cloud
キリンタップマルシェ オンザクラウド ¥715

大麦に加え小麦を使うことで醸し出される柔らかなと、ネルソンソーヴィンホップと上面発酵による白ワインのようなフルーティーな香り。限られた量しか収穫されておらず、希少価値の高いホップです。

Tap Marché Brooklyn Lager
キリンタップマルシェ ブルックリンラガー ¥715

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 Kyushu Craft Hyuganatsu
キリンタップマルシェ 九州CRAFT日向夏 ¥715

宮崎県原産の日向夏（ひょうがなつ）を使用。ほどよい酸味と爽やかな香りがホップの香りと絶妙にマッチ。軽快に鼻を抜ける柑橘香と上品な余韻が特徴のフルーツビールタイプ。

WINE

Polestar
ポールスター (スパークリングワイン) ¥550

Geihoku Apple Cidre
アンデルセンファームのシードル 2020 白
ボトル ¥3,080 グラス ¥770

辛口／広島県山県郡北広島町 アンデルセンファーム(栽培地)島根県雲南市(醸造地)
生産者:奥出雲葡萄園 品種:紅玉50%、シナノゴールド50%

ALLO (Alvarinho & Loureiro)
アロ アルバリーニョ & ロウレイロ 白
ボトル ¥2,530 グラス ¥550

辛口／ポルトガル ミーニョ地方産
生産者:ソアリエイロ 品種:アルバリーニョ、ロウレイロ

White wine “Saiwai 2018” from Andersen Farm
幸 2018年 白
ボトル ¥2,750 グラス ¥660

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:ソーヴィニヨン・ブラン55%、シャルドネ45%

Because, I’m Cabernet Sauvignon from Southern France
ビコーズ サザンフランス カベルネ・ソーヴィニヨン 赤
ボトル ¥2,530 グラス ¥550

ミディアムボディ／フランス産
ビコーズ・ワイン・シリーズ 品種:カベルネ・ソーヴィニヨン

Red wine “Kokorozashi 2019” from Andersen Farm
志 2019年 赤
ボトル ¥2,750 グラス ¥660

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52%、カベルネ・ソーヴィニヨン32%、ピノ・ノワール16%

17:00
から

WHISKEY/COCKTAIL/SHOCHU

Highball (Suntory Kaku)
ハイボール (サントリー角) ¥605

Highball (Valentine 12 years)
ハイボール (バレンタイン12年) ¥770

Gin Tonic (Beefeater)
ジントニック (ビーフィーター) ¥660

Gin Tonic (Sakurao)
ジントニック (桜尾) ¥770

Gin Rickey (Beefeater)
ジンリッキー (ビーフィーター) ¥660

Gin Rickey (Sakurao)
ジンリッキー (桜尾) ¥770

Fuzzy Navel
ファジーネーブル ¥715

Cassis Orange
カシスオレンジ ¥715

Cassis Soda
カシスソーダ ¥715

Daruma Shochu Imo / Mugi
焼酎 達磨 芋/麦 ¥605

SOFT DRINK

Coffee (Hot / Iced)
コーヒー [ホット/アイス] ☕ ¥495

Caffè Latte (Hot / Iced)
カフェラテ [ホット/アイス] ☕☕ ¥550

Cappuccino
カプチーノ ¥550

Espresso
エスプレッソ ¥550

Matcha Latte (Hot / Iced)
抹茶ラテ [ホット/アイス] ☕☕ ¥550

Tea (Hot / Iced)
紅茶 [ホット/アイス] ☕ ¥495

Rose Garden Tea
ローズガーデンティー ☕ ¥495

Herb Tea (Morning Fresh)
ハーブティー (モーニングフレッシュ) ☕ ¥495

Orange Juice
オレンジジュース ☕ ¥495

Apple Juice
アップルジュース ☕ ¥495

Coca-Cola
コーラ ¥495

Ginger Ale
ジンジャーエール ☕ ¥495

Oolong Tea
ウーロン茶 ¥495

価格は全て税込価格です。