

Andersen Kitchen
FOOD MENU

2月のおすすめ



Onion Gratin Soup
オニオングラタンスープ
(ブレッドバー付※1) **¥1,650**

玉ねぎをじっくりと炒めて甘みを出し、グリエールチーズをのせ、石窯でぐつぐつ焼き上げました。いろいろな種類のパンとの組み合わせ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



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) **¥1,850**

人気のサーモンとアボカドでまろやかな味に仕上げました。クリーミーなバジルソースはパンとの相性もぴったりです。旬の菜の花がアクセント。

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



Today's Chef Deli Plate
おすすめデリプレート
(ブレッドバー付※1) **¥1,750**

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。



菜の花と十勝きたあかりのポテトサラダ



シーフードサラダ



ブロッコリーサラダ



マグロとエビのトマトサラダ



自家製ローストビーフとポテトのサラダ



キッシュロレーヌ



チキンマカロニグラタン



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) **¥2,600**

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



Hiroshima Kokubiton Red Wine Braised Pork
広島県産穀美豚の赤ワイン煮込み
(ブレッドバー付※1) **¥2,200**

原材料に小麦・卵・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, Egg, 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) **¥1,850**

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) **¥1,700**

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



Smørrebrød (Roast Beef / Salmon & Shrimp)
石窯ローストビーフとサーモン&シュリンプのスメアブロ
(ブレッドバー付※1) **¥2,000**

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



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) **¥1,650**

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



Oyster & Spinach Gratin
牡蠣とほうれん草のグラタン
(ブレッドバー付※1) **¥1,980**

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



Chicken Macaroni Gratin
チキンマカロニグラタン
(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



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) **¥1,700**

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) **¥1,400**

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、アップルジュース **¥1,100**

※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) **¥500**

※ブレッドバー対象外 ※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
Apple Juice ● アップルジュース	¥430
Coca-Cola ● コーラ	¥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
Glogg Tea ● グリュックティー	¥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



Strawberry Dessert Plate

苺のデザートプレート

ドリンク付 **¥1,650**

苺のモンブランや苺とチョコレートムースなど、季節の苺をお楽しみいただけるデザートプレートです。

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

「」マークの付いているケーキの中から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 **¥1,650**

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]

Gløgg Tea

グリュックティー 

Herb Tea (Morning Fresh)

ハーブティー (モーニングフレッシュ)

Apple Juice

アップルジュース

Coca-Cola

コーラ

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!

Heart Fastelavnsboller

ハートの
ファステラウンボーラ

¥506

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

NEW!

Pistachio & Cherry Cake

ピスタチオと
さくらんぼのケーキ 

¥770

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

Citrus & Earl Grey

柑橘とアールグレイ 

¥748

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 

¥660

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)

¥682

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

Sagotani Farmer Apple Gelato

サゴタニ牧農の
りんごジェラート

¥770

原材料に乳成分・くるみを含む
Allergen advice: Milk, Walnut

Soft Serve Ice Cream

ソフトクリーム

¥600

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

JEAN-PAUL HÉVIN

NEW!

Cœur de Rivoli

クール ドゥ リヴォリ

¥1,023

エヴァンエスコロサンのカメルーン産カカオを使用したスマレが香るバヴァロワと、甘酸っぱいカシスのクリーム、サブレ入りクルスティヤンの組み合わせ。

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

Gløgg Tea
グリュックティー ￥630

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 ￥750

Kirin Heartland
麒麟ハートランド ￥750

Sapporo Yebisu Beer
サッポロエビス ￥750

NON ALCOHOLIC BEER

Non-alcoholic Beer
ノンアルコールビール ￥700

CRAFT BEER



Hiroshima Bread Beer “the Bread Ale”

￥1,000

パン由来の小麦の豊かな風味と、麦芽やホップの自然な旨み・甘み・香りが調和した、すっきりとした味わいのエールビールです。

Tap Marché Houjun Lager 496
キリンタップマルシェ 豊潤ラガー 496 ￥950

豊潤なのに、すっきりとした綺麗な後味。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 ￥950

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 ￥950

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 ￥950

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) ￥700

De Bortoli Lorimer Semillon Chardonnay
デ・ボルトリ ロリマー 白
ボトル ￥3,500 グラス ￥700

辛口／オーストラリア ニュー・サウス・ウェールズ州
生産者: デ・ボルトリ 品種: セミヨン、シャルドネ

De Bortoli Lorimer Shiraz Cabernet
デ・ボルトリ ロリマー 赤
ボトル ￥3,500 グラス ￥700

ミディアムボディ／オーストラリア ニュー・サウス・ウェールズ州
生産者: デ・ボルトリ 品種: シラズ、カベルネ・ソーヴィニオン



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 2024
ボトル ￥3,300 グラス ￥900
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100%

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 2024” from Andersen Farm
志 2024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76%、ピノ・ノワール24%