

Andersen Kitchen  
FOOD MENU

7月のおすすめ



Shrimp & Summer Vegetable Smørrebrød  
海老と夏野菜のスメアブロ ¥1,990

ソフトカーネラグブrootに海老とオマール海老のクリームソース。シリアルブレッドには、熟成どりとラタトゥイユ、夏野菜を添えた夏らしいスメアブロ。

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



Mozzarella & Tomato Gelée Cold Pasta  
モッツアレラチーズと  
トマトジュレの冷製パスタ ¥1,430

のどごしのよい細いパスタと、トマトのジュレ。仕上げにはトマトの冷たいスープをかけて。パジルソースがアクセントになった夏におすすめの一品です。

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) ¥1,580

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。



ポテトと  
スモークサーモンのサラダ



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



Kogen Black Cow Beef Stew  
高原黒牛のビーフシチュー  
(ブレッドバー付※1)  
¥2,250

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)  
¥1,650

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)  
¥1,380

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 Meuniere with Herb Butter Sauce  
サーモンのムニエル ハーブバターソース  
(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



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



Bolognese Meat Spaghetti  
ボローニャ風  
ミートスパゲッティ  
¥1,250

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  
¥1,450

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  
¥1,200

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  
¥950

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



Seasonal Vegetable Caesar Salad  
季節野菜の  
シーザーサラダ(ミニ)  
¥600

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



Vichyssoise  
ヴィシソワーズ  
¥730 ミニサイズ※ ¥430

※ミニサイズはお料理をご注文の方のみ、ご利用いただけます。  
原材料に卵・乳成分を含む / Allergen advice: Egg, Milk

Minestrone  
具たくさんミネストローネ  
¥680 ミニサイズ※ ¥400

※ミニサイズは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。                               |      |  |
|------------------------------------------------------|------|--|
| Bread Bar<br>ブレッドバー※1<br>(ブレッドバーより好きなだけお召し上がりいただけます) | ¥450 |  |
| Drink for Set<br>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)<br>● コーヒー [ホット/アイス]              | ¥410 |  |
| Tea (Hot / Iced)<br>● 紅茶 [ホット/アイス]                   | ¥410 |  |
| Herb Tea (Morning Fresh)<br>● ハーブティー (モーニングフレッシュ)    | ¥410 |  |
| Orange Juice<br>● オレンジジュース                           | ¥410 |  |
| Apple Juice<br>● アップルジュース                            | ¥410 |  |
| Ginger Ale<br>● ジンジャーエール                             | ¥410 |  |
| Caffè Latte (Hot / Iced)<br>● カフェラテ [ホット/アイス]        | ¥460 |  |
| Rooibos Flower Tea<br>● ルイボスフラワーティー                  | ¥460 |  |
| Elderflower Tea Soda<br>● エルダーフラワーティーソーダ             | ¥460 |  |

※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  
いただいています。

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



Dessert Plate to Enjoy Romi-Unie Confiture

romi-unie コンフィチュールを楽しむ  
デザートプレート ドリンク付 ¥1,650

鎌倉にあるジャムと焼菓子のお店「Romi-Unie Confiture」のジャムと、広島アンデルセンのパンやスイーツとの組み合わせを楽しめるスペシャルな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



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)

Elderflower Tea Soda  
エルダーフラワーティーソーダ ☕

Rooibos Flower Tea  
ルイボスフラワーティー ☕

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

Peach Parfait

ピーチパフェ

14:00~

¥1,280

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



New

Cherry & Litchi Cake

さくらんぼと  
ライチのケーキ 🍰

¥660

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



Passion Fruit Summer Cake

パッションフルーツの  
サマーケーキ 🍰

¥638

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

¥808

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



New

Passion

パッション

¥913

パッションフルーツ風味のビターチョコレートムースとラム香るガナッシュ、クルステイアン、ビスキュイ ショコラの組み合わせ。

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)<br>コーヒー [ホット/アイス]           | ¥560 |
| Caffè Latte (Hot / Iced)<br>カフェラテ [ホット/アイス]     | ¥610 |
| Cappuccino<br>カプチーノ                             | ¥610 |
| Espresso<br>エスプレッソ                              | ¥610 |
| Matcha Latte (Hot / Iced)<br>抹茶ラテ [ホット/アイス]     | ¥610 |
| Tea (Hot / Iced)<br>紅茶 [ホット/アイス]                | ¥560 |
| Herb Tea (Morning Fresh)<br>ハーブティー (モーニングフレッシュ) | ¥560 |
| Elderflower Tea Soda<br>エルダーフラワーティーソーダ          | ¥610 |
| Rooibos Flower Tea<br>ルイボスフラワーティー               | ¥610 |
| Orange Juice<br>オレンジジュース                        | ¥560 |
| Apple Juice<br>アップルジュース                         | ¥560 |
| Coca-Cola<br>コーラ                                | ¥560 |
| Ginger Ale<br>ジンジャーエール                          | ¥560 |
| Oolong Tea<br>ウーロン茶                             | ¥560 |

## BEER

|                                                 |      |
|-------------------------------------------------|------|
| Asahi Super Dry<br>アサヒスーパードライ                   | ¥700 |
| Kirin Heartland<br>麒麟ハートランド                     | ¥700 |
| Sapporo Yebisu Beer<br>サッポロエビス                  | ¥700 |
| Suntory Premium Malts (M)<br>サントリープレミアムモルツ (中瓶) | ¥850 |

## NON ALCOHOLIC BEER

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Non-alcoholic Beer<br>ノンアルコールビール | ¥660 |
|----------------------------------|------|

## CRAFT BEER

|                                                   |      |
|---------------------------------------------------|------|
| Tap Marché Houjun 496<br>キリンタップマルシェ 豊潤496         | ¥800 |
| Tap Marché Silk Ale<br>キリンタップマルシェ シルクエール          | ¥800 |
| Tap Marché Brooklyn Lager<br>キリンタップマルシェ ブルックリンラガー | ¥800 |
| Tap Marché Jazzberry<br>キリンタップマルシェ ジャズベリー         | ¥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。

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。

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。

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<br>ポールスター (スパークリングワイン)                          | ¥650                |
| Boatshed Bay Sauvignon Blanc<br>ボートシェッド・ベイ ソーヴィニヨン・ブラン 白 | ボトル ¥4,000 グラス ¥800 |
| 辛口／ニュージーランド マールボロ地方<br>生産者：ボートシェッド・ベイ 品種：ソーヴィニヨン・ブラン100% |                     |
| Classico Zweigelt<br>クラシコ ツヴァイゲルト 赤                      | ボトル ¥4,000 グラス ¥800 |
| ミディアム／オーストリア ニーダーエスタライヒ州<br>生産者：ザックス 品種：ツヴァイゲルト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<br>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<br>生産者：奥出雲葡萄園<br>品種：シナノゴールド70%、紅玉30%          |                     |
| White wine “Saiwai 2023” from Andersen Farm<br>幸 2023 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<br>生産者：奥出雲葡萄園<br>品種：ソーヴィニヨン・ブラン64%、シャルドネ36%   |                     |
| Red wine “Kokorozashi 2023” from Andersen Farm<br>志 2023 赤              | ボトル ¥3,500 グラス ¥700 |
| ライトボディ／<br>栽培地：広島県北広島町 醸造地：島根県雲南市<br>生産者：奥出雲葡萄園<br>品種：メルロ70%、ピノ・ノワール30% |                     |