

Andersen Kitchen FOOD MENU

11月のおすすめ



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**

甘みとコクがある広島県産穀美豚を、赤ワインで一日漬け込んだ後に煮込み、仕上げにブラムを入れ深みのある味わいに仕上げました。別添えのタリオリーニパスタと絡めてお召し上がりください。

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**

デンマークの名物料理“スメアブロ”。石窯ローストビーフ、マリネサーモン、ポイルシュリンプをパンにのせたオープンサンドです。

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



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。



かぼちゃと栗の
サラダ



タコ・エビと
アボカドのサラダ



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



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



Hiroshima Aging Chicken Cordon Bleu
広島熟成どりのコルドンブルー
(ブレッドバー付※1)
¥1,760

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



Shrimp & Avocado Salad Bowl
エビとアボカドのサラダボウル
(ブレッドバー付※1)
¥1,800

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



Autumn Mushroom Pasta
秋のきのこパスタ
(ブレッドバー付※1)
¥1,760

原材料に小麦を含む / Allergen advice: Wheat



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



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

※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



Autumn Dessert Plate

秋のデザートプレート ドリンク付 ¥1,800

シャインマスカットのタルトやりんごのケーキなど、季節のスイーツをワンプレートにしました。

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 ¥1,650

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)	Apple Juice
コーヒー [ホット/アイス]	アップルジュース
Caffè Latte (Hot / Iced)	Coca-Cola
カフェラテ [ホット/アイス]	コーラ
Tea (Hot / Iced)	Ginger Ale
紅茶 [ホット/アイス]	ジンジャーエール
Herb Tea (Morning Fresh)	
ハーブティー (モーニングフレッシュ)	

※ ☕マークのドリンクは、プラス50円となります。



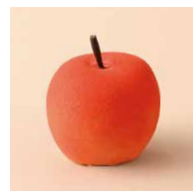
Apple Parfait

りんごパフェ

¥1,450

焼きりんご、りんごのアイスクリーム、りんごのプレザーブ、アップルジュレ、くるみとラムレーズンのケーキ。5つの味を重ねた秋のパフェ。

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



Geihoku Apple Cheesecake

芸北りんごの
チーズケーキ

¥616

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



Sweet Potato Mont Blanc

スイートポテト
モンブラン

¥594

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



Strawberry Garden

ストロベリーガーデン

¥682

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

¥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



Porte dorée

ポルト ドレ

¥968

ピスタチオ風味のクルスティアン、チョコレートとアーモンドのビスキュイ、ヴェネズエラ産カカオのムースを重ね、マロンクリームで仕上げました。

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 ￥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

Baron de l’Enclos
バロン・ド・ランクロ 白

ボトル ￥3,500 グラス ￥700

辛口／フランス ガスコニュ地方
生産者：バロン・ド・ランクロ
品 種：コロンバール70%、ユニブラン20%、グロ・マンサン10%

Baron de l’Enclos
バロン・ド・ランクロ 赤

ボトル ￥3,500 グラス ￥700

ミディアムボディ／フランス ガスコニュ地方
生産者：バロン・ド・ランクロ 品種：メルロ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 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 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%