

Andersen Kitchen
FOOD MENU

6月のおすすめ



Danish Lunch Plate
デニッシュランチプレート
(ブレッドバー付※1) **¥1,980**

デンマークフェアおすすめのお料理を少しずつ盛り合わせたプレート。ブレッドバーのthe Breadやトレコンブロートなど、好みのパンの上に食材を乗せてスメアプロにしてもGood！

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



Smørrebrød Met in Denmark
デンマークで出逢ったスメアプロ **¥1,990**

童話作家H.C.アンデルセンが愛したレバーパテとベーコン、コンソメのスメアプロとシェフがデンマーク視察で出逢ったスメアプロのプレートです。パンは、ひまわりの種、亜麻仁、ごま、ライ麦粒など、かみしめるたびに穀物の甘みが広がるソフトカーネラグブロート。

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) **¥1,580**

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



Grilled Danish Smoked Pork
デニッシュスモークポークのグリル
(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



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
具だ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。	
Break Bar ブレッドバー※1 (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 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]	¥410
Tea (Hot / Iced) ● 紅茶 [ホット/アイス]	¥410
Herb Tea (Morning Fresh) ● ハーブティー (モーニングフレッシュ)	¥410
Orange Juice ● オレンジジュース	¥410
Apple Juice ● アップルジュース	¥410
Ginger Ale ● ジンジャーエール	¥410
Caffè Latte (Hot / Iced) ● カフェラテ [ホット/アイス]	¥460
Rooibos Flower Tea ● ルイボスフラワーティー	¥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きます。

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



Berry & Cream Cheese Parfait

ベリーとクリームチーズのパフェ ¥1,650

ミックスベリージュレ、酸味のあるクリームチーズムース、りんごのコンポートなどを重ねて、上にはフランボワーズのジェラートを。赤×白のデンマーク国旗をイメージし、見た目も鮮やかな初夏のパフェです。

原材料に小麦・卵・乳成分・落花生を含む / Allergen advice: Wheat, Egg, Milk, Peanuts



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)

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

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



Mandarin Orange

マンダリンオレンジ

¥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

Bergamote

ベルガモット

¥830

爽やかなオレンジのクリームとベルガモット風味のマイルドなミルクチョコレート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]	¥560
Caffè Latte (Hot / Iced) カフェラテ [ホット/アイス]	¥610
Cappuccino カプチーノ	¥610
Espresso エスプレッソ	¥610
Matcha Latte (Hot / Iced) 抹茶ラテ [ホット/アイス]	¥610
Tea (Hot / Iced) 紅茶 [ホット/アイス]	¥560
Herb Tea (Morning Fresh) ハーブティー (モーニングフレッシュ)	¥560
Rooibos Flower Tea ルイボスフラワーティー	¥610
Orange Juice オレンジジュース	¥560
Apple Juice アップルジュース	¥560
Coca-Cola コーラ	¥560
Ginger Ale ジンジャーエール	¥560
Oolong Tea ウーロン茶	¥560

BEER

Carlsberg カールスバーグ DENMARK FAIR 2024	¥700
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
Suntory Premium Malts (M) サントリープレミアムモルツ (中瓶)	¥850

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
Terre di Sampaolo Verdicchio Classico Superiore テッレ・ディ・サンパオロ ヴェルディッキオ クラッシコ・スペリオーレ 白	ボトル ¥4,000 グラス ¥800
辛口／イタリア マルケ州 生産者：ピエールサンティ 品種：ヴェルディッキオ100%	
Sidereus シデレウス 赤	ボトル ¥4,000 グラス ¥800
フルボディ／イタリア トスカナ州 生産者：プロヴィンコ・イタリア 品種：サンジョヴェーゼ70%、メルロ20%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%	



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 2023” from Andersen Farm 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 生産者：奥出雲葡萄園 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 志 2023 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%	