

Andersen Kitchen
FOOD MENU

4月のおすすめ



Smørrebrød (Colorful Vegetable & Roast Beef)
彩り野菜と石窯ローストビーフの
スメアブロ ¥1,990

ごまのパンにはハニーマスタードドレッシングで味付けをした色とりどりの野菜をのせて。タプナードソースと一緒にどうぞ。穀物パンにはローストビーフと柑橘と春キャベツのコールスロー、卵をのせて。2種類のオープンサンドをお楽しみください。

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



Seafood Gratin
シーフードグラタン
(ブレッドバー付※1) ¥1,850

広島アンデルセン自家製のグラタンソースに、白ワインで香り付けしたえび、ホタテ、イカをごろっと入れて焼き上げました。パンと一緒にソースもお楽しみください。

原材料に小麦・乳成分・えびを含む / Allergen advice: Wheat, 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) ¥1,580

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。



甘夏と春キャベツの
コールスロー



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



キシシュロレス



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 Sherry Vinegar Sauce
広島県産穀美豚の石窯グリル シェリービネガーソース
(ブレッドバー付※1)
¥1,850

原材料に乳成分を含む / Allergen advice: Milk



Grilled Setouchi Sea Bream with Spring Vegetable
瀬戸内産真鯛のグリル 春野菜添え
(ブレッドバー付※1)
¥1,850

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)
¥1,600

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



Soft-Boiled Egg Carbonara
半熟卵の
カルボナーラ
¥1,250

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

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

Clam Chowder
クラムチャウダー ¥780 ミニサイズ※¥450

※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・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, Milk

お料理をご注文の方のみ、ご利用いただけます。	
Bread Bar ブレッドバー※1 (ブレッドバーよりお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。

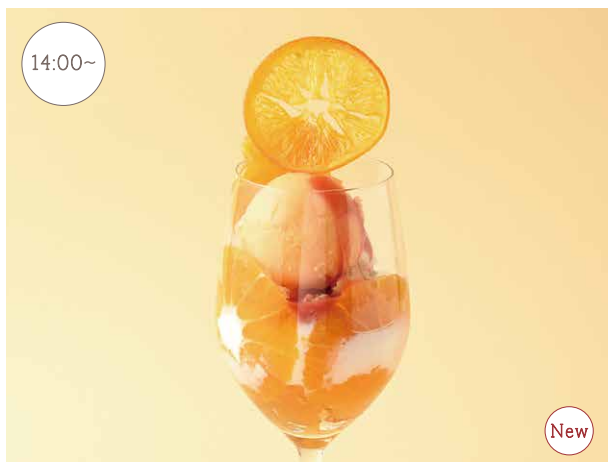
ANDERSEN
HIROSHIMA

〒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



14:00~

New

Citrus & Tea Parfait

柑橘と紅茶のパフェ

¥1,280

旬の柑橘(しらぬい)と紅茶(ローズガーデン)を使用したジュレとヨーグルト、ブラッドオレンジのソースに、柑橘のソルベ、バニラアイスが入ったパフェです。

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



14:00~

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。



Double Layer Baked Cheesecake

2層のバイクドチーズ
ケーキ

¥583

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



Pistachio & Cherry Cake

ピスタチオと
さくらんぼのケーキ

¥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

Chocolat Framboise

ショコラフランボワーズ

¥808

ヴェネズエラ産カカオを使用したムースとフランボワーズのジュレ、カカオとアーモンドのビスキュイを重ねたガトー。

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

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

Luftikus
ルフティクス 白
ボトル ￥4,000 グラス ￥800

辛口／オーストリア ニーダーエスタライヒ州 カンプタール地区
生産者：ザックス 品種：グリューナー・フェルトリーナー100%

Colosi Nero d'Avola
コローシ ネロ・ダーヴォラ 赤
ボトル ￥4,000 グラス ￥800

フルボディ／イタリア シチリア州 生産者：カンティーナ コローシ
品種：ネロ・ダヴォラ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 2022 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100%

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%